TRISTAR

OV-1413

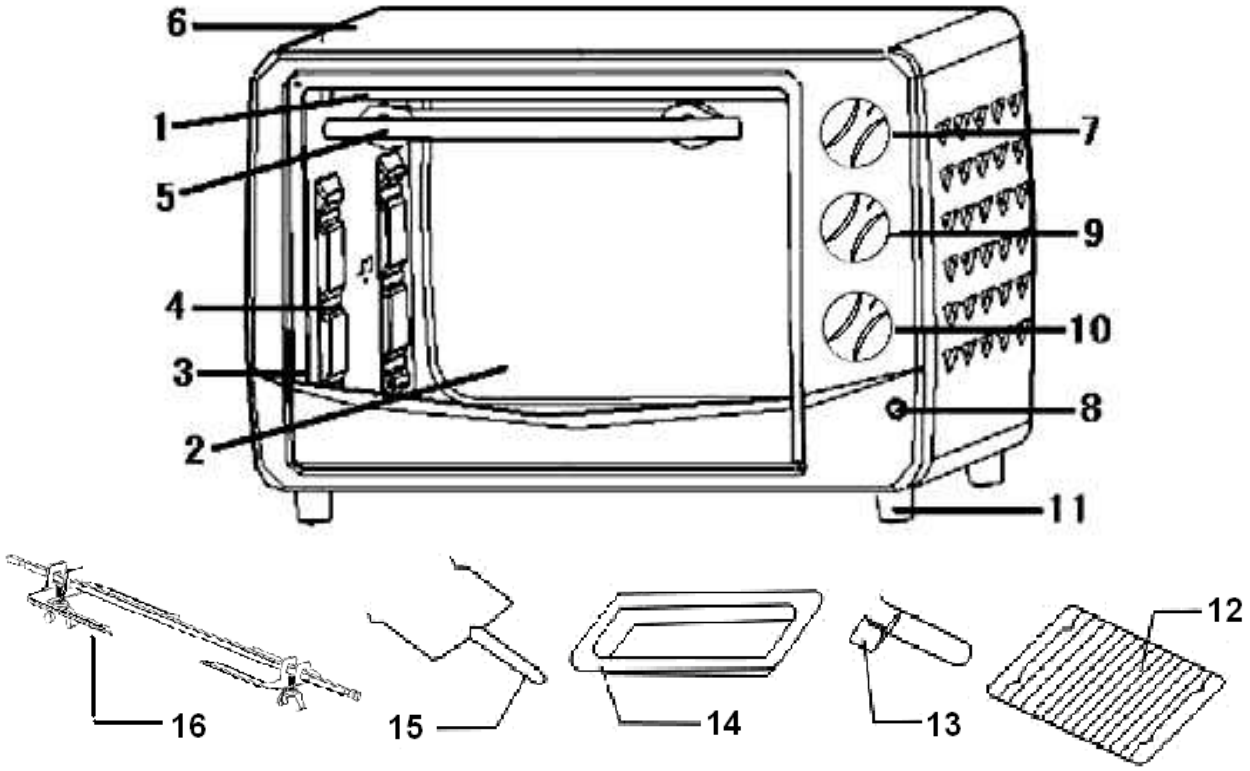
NL

Algemene Veiligheidsaanwijzingen.

Controleer of de spanning van uw stroomnetwerk overeenkomt met de spanning aangegeven op het label van uw apparaat.

- Voordat u dit apparaat in gebruik gaat nemen, lees a.u.b. eerst de gebruiksaanwijzing grondig door en bewaar het zodat u het later weer kunt nalezen.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing, het garantiecertificaat, de verkoopbon en indien mogelijk de kartonnen doos met de binnenste verpakking.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé gebruik en niet voor commercieel gebruik. Houd het uit de buurt van directe warmte, zon en vocht en bescherm het tegen zware botsingen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, wanneer er accessoires op aangesloten worden, tijdens het schoonmaken van het apparaat of wanneer er een storing plaatsvindt. Schakel het apparaat van tevoren uit. Trek aan de stekker niet aan de kabel.
- Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen m.b.t. het gebruik van dit apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparatuur mag u ze nooit zonder toezicht bij het apparaat laten. Selecteer daarom een plek voor uw apparaat op dusdanige wijze dat kinderen er niet bij kunnen. Zorg er voor dat de kabel niet naar beneden hangt.
- Test het apparaat, de stekker en de kabel regelmatig op schade. Als er schade is dan dient het apparaat niet gebruikt te worden maar dient het gerepareerd te worden door een gekwalificeerd technicus om gevaar te vermijden. Alleen de oorspronkelijke onderdelen mogen gebruikt worden.
- Een beschadigd snoer of stekker moet vervangen worden door een geautoriseerde technicus om gevaar te vermijden. Repareer het apparaat niet zelf.
- Houd het apparaat uit de buurt van hitte, direct zonlicht, vochtigheid en scherpe randen e.d.
- Laat het apparaat nooit alleen wanneer het gebruikt wordt. Schakel het apparaat uit wanneer u het niet gebruikt zelfs al is het maar voor een ogenblik.
- Het gebruik van een verlengsnoer of afstandbediende schakelaar is niet toegestaan.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Dompel in geen geval het apparaat onder in water of een andere vloeistof en laat het er niet mee in contact komen. Gebruik het apparaat niet met natte of vochtige handen.
- Wanneer het apparaat vochtig of nat wordt, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Reik niet met uw hand in het water.
- Gebruik het apparaat alleen waarvoor het bedoeld is.

IDENTIFICATIE VAN ONDERDELEN

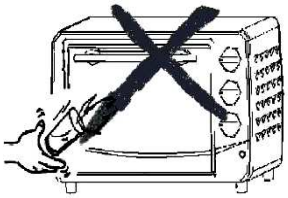


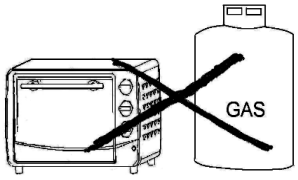
1.Verwarmingselement	5.Handvat deur	9.Schakelknop	13.Bakblikhouder
2.Glazen deur	6.Buitenzijde	10.Timer knop	14.Bakblik
3.Binnenzijde	7.Temp. knop	11.Voet	15. Braadspit handvat
4.Roostersteun	8.Indicatielampje	12. Rooster	16. Braadspit

WAARSCHUWINGEN

Bijzondere opmerking:

De afbeeldingen van de accessories verschillen van model tot model. Let u s.v.p. of het model dat u gekocht heeft.

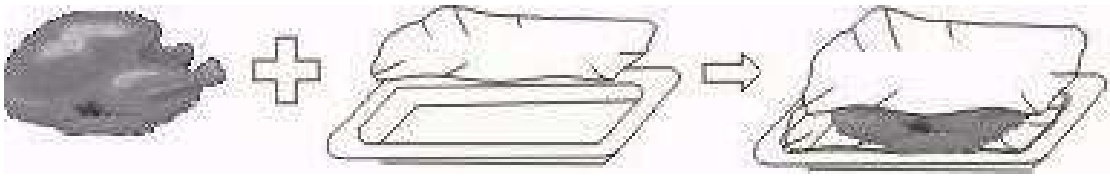
	Gebruik altijd de bakblikhouder wanneer u het bakblik plaatst of verwijdert. Aanraken van het bakblik kan ernstige verbrandingen veroorzaken.
	Zorg dat er geen water op het glazen venster komt wanneer het heet is, hierdoor kan het glas breken.
	Trek altijd aan de stekker wanneer u deze uit het stopcontact haalt. Trek nooit aan het snoer. Als u dit doet kunt u de draden binnenin het snoer beschadigen.



Plaats het apparaat niet vlakbij een gasbrander of andere hittebronnen, en richt geen elektrische ventilator enz. op het apparaat tijdens **GEBRUIK**. Dit kan een correcte temperatuurregeling verstoren.

Zorg dat het elektriciteitssnoer niet in contact komt met water, en raak het apparaat niet met natte handen aan. Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik, or wanneer u het apparaat zonder toezicht achterlaat. Als u de stekker in het stopcontact steeks terwijl het apparaat niet goed werkt kan dat brand veroorzaken.

Wanneer u gerechten bereidt die oliespetters veroorzaken, zoals geroosterde kip, wordt u aangeraden 2 stukken aluminiumfolie op het bakblik te leggen om oliespetters tegen te gaan. Leg één op het bakblik. De olie druipt dan in de ruimte tussen de stukken folie.

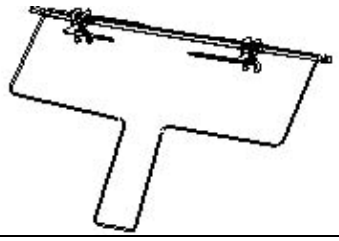


BEDIENINGSAANWIJZINGEN

Bijzondere opmerking: De afbeeldingen van de accessories en onderdelen verschillen van model tot model. Let u s.v.p. op welk model u gekocht heeft.

Bakblik en rooster

Bakblik 	Geroosterde kip Hamburger, biefstuk, gratin, Biscuitgebak, Praktisch al het voedsel dat in de oven bereid kan worden.	Gebruik van de bakblikhouder

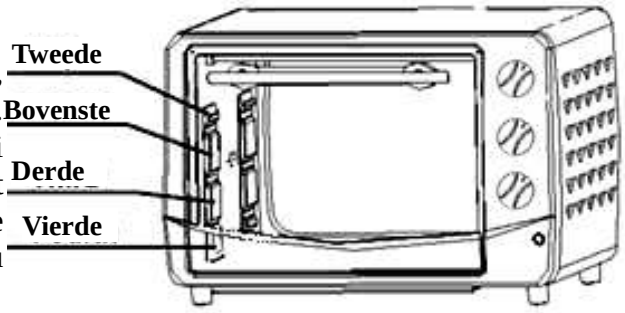
Rooster	Gebakken aardappelen, droog voedsel	
Bakblik en rooster	Voedsel dat druipt/gekookte vis, enz.	Braadspit en handvat 

Bakblik en rooster zijn niet perfect vierkant.

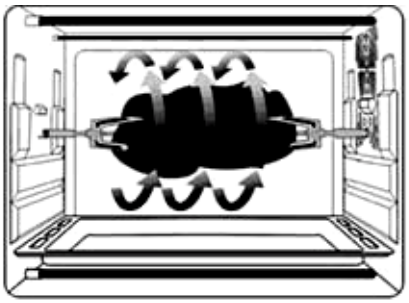
Opmerking:
Wees voorzichtig wanneer u pudding en andere hete vloeistoffen uit de oven haalt.

Roosterondersteuning

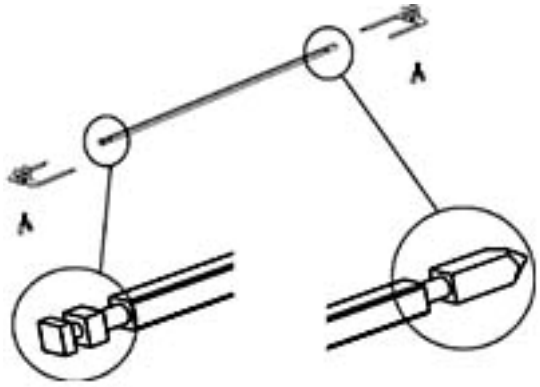
U kunt het bakblik op 4 verschillende standen zetten, afhankelijk van het gerecht dat u wilt klaarmaken. Wanneer u bijvoorbeeld gegratineerde macaroni klaarmaakt, en u wilt dat het bovenste gedeelte het meest gebakken wordt, kunt u de bovenste of de tweede steun gebruiken. Voor geroosterde kip kunt u de vierde of de onderste steun gebruiken.



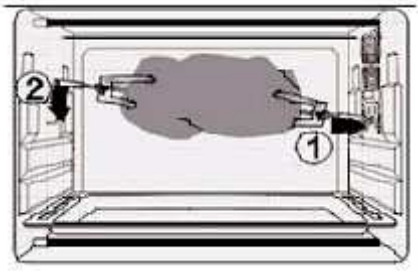
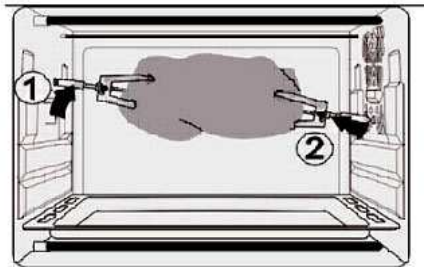
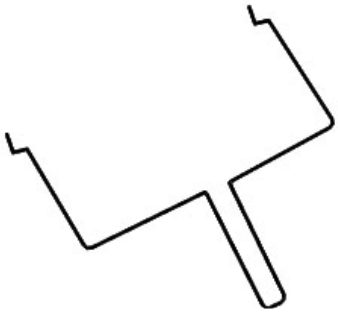
Braadspit functie	
Gebruik met braadspit	Installatie van het braadspit



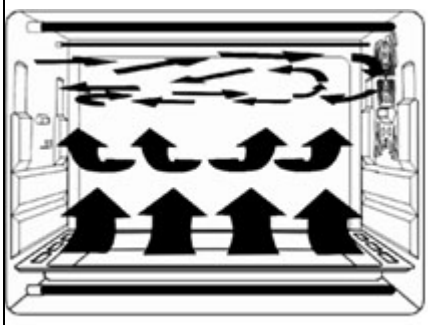
Met deze functie wordt het vlees gelijkmatig gebruind.
Een braadspit kan voedsel tot 3 kilogram dragen.



Links Rechts

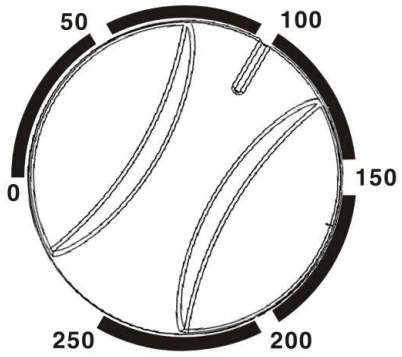
Installeer braadspit	Verwijder braadspit	Braadspit handvat
 Hang het braadspit in het daarvoor bedoelde rek en plaats het bakblik eronder.	 Gebruik het handvat om het braadspit op te tillen en uit de oven te halen. ***ATTENTIE**: Pas op voor lekkende HETE olie!*	 Gebruik aub altijd het handvat om het braadspit uit de oven te halen.

Hetelucht functie



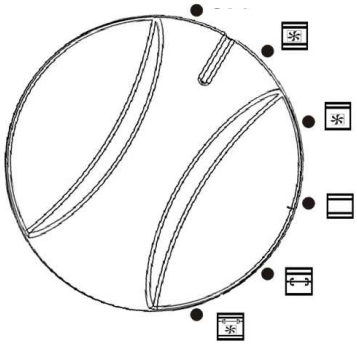
Uitgerust met de speciale hetelucht-functie. Een sterke luchtstroom zorgt voor een complete verhitting, zodat de orginele smaak bewaard blijft.

Bediening van de knoppen



Temperatuurselectie

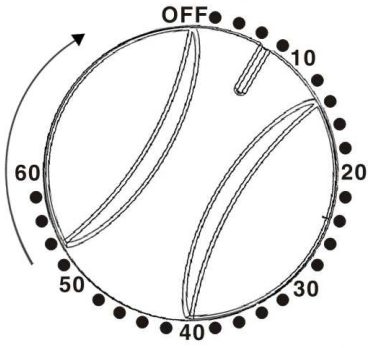
Kies de gewenste temperatuur (afhankelijk van welk gerecht wordt verhit) door de temperatuurknop kloksgewijs in de juiste stand te draaien (temperatuurbereik is 0℃ tot 250℃)



Functieselectie

Selecteer de gewenste functie, afhankelijk van het gerecht dat wordt verhit.

	Boven- en onderverhitting + Hetelucht functie
	Bovenverhitting + Hetelucht functie
	Boven- en onderverhitting
	Bovenverhitting + Braadspit functie
	Boven- en onderverhitting + Hetelucht en braadspit functie



Timer

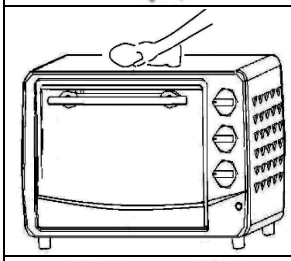
*U kunt via het indicatielampje controleren of de geselecteerde onderdelen werken .

1.Draai de "Timer"-knop zo, dat de pijl de gewenste verwarmingstijd aangeeft (in minuten).

2.Draai de knop kloksgewijs. De oven schakelt automatisch uit als de gekozen tijd voorbij is, en er klinkt een belsignaal.
• Om de timer op minder dan 5 min. te zetten, dient u de knop eerst tot meer dan 6 min. te draaien en daarna terug te draaien tot de gewenste tijd.

3.De oven kan handmatig worden uitgezet door tijdens het gebruik de "Timer"-knop in de 'UIT'-positie te draaien.

REINIGINGSMETHODE

	Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voor reiniging.
	Reinig het apparaat door de binnen- en buitenoppervlakken te wassen. Gebruik geen harde borstel of iets dergelijks voor het reinigen, zodat het binnenoppervlak van de oven niet gekrast raakt, en om het blik, het rooster en de houder te beschermen.
	Gebruik geen giftige schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen zoals benzine, schuurpoeder, oplosmiddelen.

BAKAANWIJZINGEN VOOR VEELGEBRUIKT VOEDSEL

SOORT VOEDSEL	TEMPERATUUR	STAND (BLIK)	TIJD
Brood	180	3	9-13
Cake	180	2	25-35
Vis	250	2	10-15
Kip/Eend	220-250	2	30-45
Pannenkoeken	160	1	7-10
Rundvlees	250	2	8-15
Ei/Pinda’s	125-150	2	6-10
Hot Dog	200	2	6-10
Hamburger	240	2	10-14

GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt
Verwarm de lege oven voor.
(1) Plaats het bakblik en het rooster in de oven.
(2) Zet de verwarmingsschakelaar op de stand "UPPER & LOWER(BOVEN & ONDER)". Zet de temperatuurregelknop op "250℃" en verwarm de lege oven ca. 10 minuten lang voor.
Opmerking:
De oven kan bij het eerste gebruik wat geur en rook verspreiden, maar dit is geen defect.
Temperatuur-regelknop:

Stel de temperatuur-regelknop in volgens de gerechten die u klaar wilt maken.

Verwarmingsschakelaar:

Kies “Upper(Boven)", “Lower(Onder)”, of “Upper and Lower(Boven & Onder)” volgens het gerecht dat u klaar wilt maken. U kunt zien welke verwarmingselementen wel en niet werken door naar het indicatielampje op de voorkant te kijken.

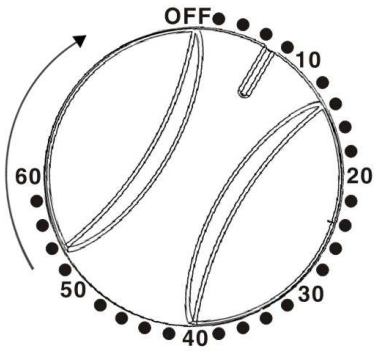
BOVEN ( ), ONDER ( ), BOVEN & ONDER ( )

1. Zet het pijltje op de timer-knop op het nummer dat de kooktijd (minuten) aangeeft volgens het gerecht dat u klaar wilt maken.

2. Stel de Timer in door hem met de klok meet te draaien.
De oven schakelt automatisch uit aan het einde van de ingestelde tijd en de bel rinkelt.

•Wanneer u de Timer instelt voor minder dan 5 min, zet hem dan eerst op meer dan 6 min. en draai hem dan terug naar de gewenste tijd.

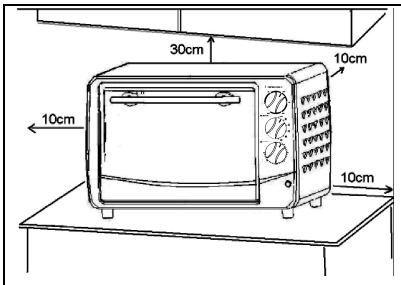
3. De oven kan handmatig uitgeschakeld worden tijdens het bakken door de Timer tegen de klok in naar de "UIT"-stand te draaien.



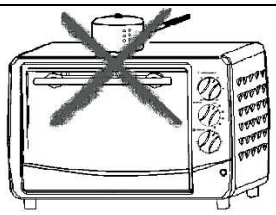
Opmerking:

Als de binnenkant van de oven vuil is kan het bakken wat langer duren dan gewoonlijk.

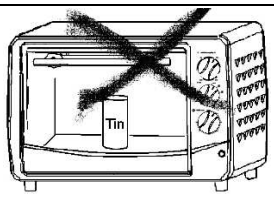
WAARSCHUWINGEN



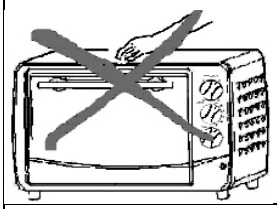
Als de oven vlakbij een muur geplaatst wordt ontstaan er brandplekken of vlekken op de muur. Zorg ervoor dat gordijnen e.d. niet in contact komen met de oven.
Leg niets tussen de onderkant van de oven en het oppervlak waarop hij geplaatst is, hierdoor kan het voorwerp verbranden.



Zet niets op de oven tijdens gebruik, door de hitte kan het voorwerp vervormen, breken, enz.



Verwarm voedsel in potten of blikken niet direct in de oven, omdat de pot of het blik kan exploderen en verwondingen veroorzaken.



Wees voorzichtig! Dat u uzelf niet verbrandt tijdens of meteen na gebruik. De metalen onderdelen en het glazen venster in de deur worden heel heet tijdens gebruik. Zorg ervoor ze niet aan te raken terwijl u de deur opent en sluit.

Steek de stekker in een geschikt stopcontact. Steek de stekker helemaal in het stopcontact. Als u dit niet doet kan de stekker abnormaal heet worden. Gebruik geen stopcontact voor elektrisch licht. Sluit geen meerdere stekkers aan op hetzelfde stopcontact.

ONDERHOUD

1. Naast de reiniging beschreven in deze gebruiksaanwijzing is er voor dit apparaat geen ander onderhoud nodig.
2. Wanneer reparaties nodig zijn moeten deze uitgevoerd worden door erkend onderhoudspersoneel.
3. Dit apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK en niet voor commercieel of industrieel gebruik.

WAARSCHUWING

Als het electriciteitssnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant of door gekwalificeerd onderhoudspersoneel om gevaar te voorkomen.

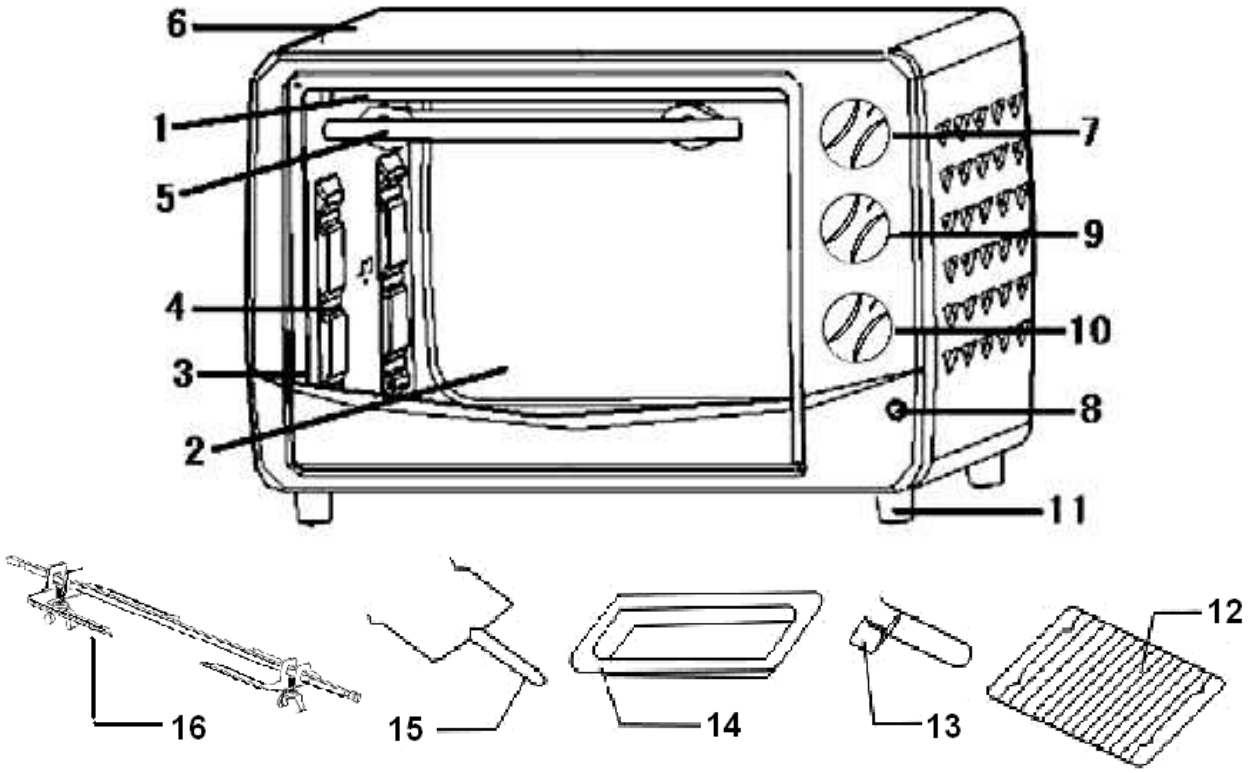
EN

General safety instructions

Check if the tension of your supply corresponds with the voltage indicated on the rating plate of your appliance.

- Before commissioning this device please read the instruction manual carefully and keep this so that you can check them later .
- Please keep these instructions, the guarantee certificate, the sales receipt and, if possible, the carton with the inner packaging!
- The device is intended exclusively for private and not for commercial use! Keep it away from direct heat, sun and moist and protect it against sharp impacts.
- Always remove the plug from the socket whenever the device is not in use, when attaching accessory parts, cleaning the device or whenever a disturbance occurs. Switch off the device before. Pull on the plug, not on the cable.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capacities , or lack of experience and knowledge (including children) , unless they have been supervised or instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- In order to protect children from the dangers of electrical appliances, never leave them unsupervised with the device. Consequently, when selecting the location for your device, do so in such a way that children do not have access to the device. Take care to ensure that the cable does not hang down.
- Test the device, plug and the cable regularly for damage. If there is damage of any kind, the device should not be used but the appliance must be repaired by a qualified technician in order to avoid a hazard. Only original spare parts must be used.
- A damaged cord or plug must be replaced by an authorized technician to avoid a hazard. Do not repair the device yourself,.
- Keep the device and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges and such like.
- Never use the device unsupervised! Switch off the device whenever you are not using it, even if this is only for a moment.
- Do not use the device outdoors.
- Under no circumstances must the device be placed in water or other liquid, or come into contact with such. Do not use the device with wet or moist hands.
- Should the device become moist or wet, remove the mains plug from the socket immediately. Do not reach into the water.
- Use the device only for the intended purpose.

PARTS IDENTIFICATION

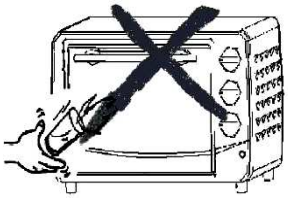
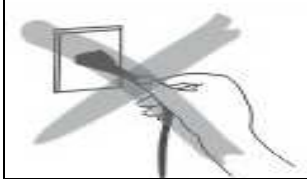


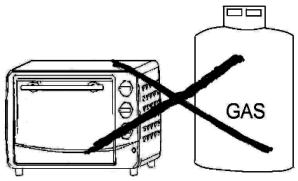
1.Heating element	5.Door handle	9.Switch knob	13.Tray handle
2.Glass door	6.Outer case	10.Timer knob	14.Food tray
3.Inner case	7.Temp knob	11.Stand	15. Rotisserie handle
4.Rack support	8.Indicator light	12. Wire rack	16. Rotisserie fork

CAUTIONS

Special indication:

The accessory image varies from different models. Please refer to the actual model you buy.

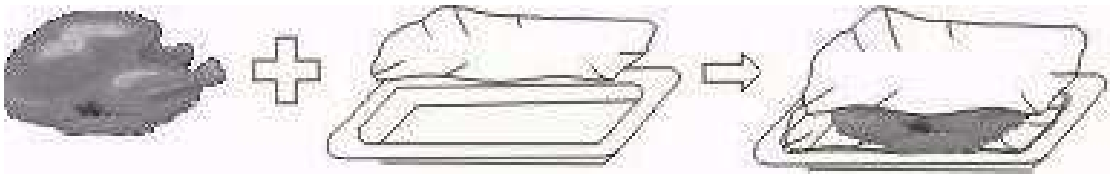
	Always use the food fork when inserting or removing the tray .Touching these will cause severe burns.
	When hot, do not apply water to the glass window, it may cause the glass to break.
	When unplugging the cord, always take hold of the plug itself. Never pull on the cord. Doing so could break the wires inside the cord.



Do not position the unit close to a gas burner or other source of high temperature or do not direct an electric fan, etc, at the unit during USE. Doing so could prevent correct temperature control.

Do not wet the power cord nor handle the unit with wet hands. Always unplug the cord after use, or whenever the unit is to be left unattended. A malfunction while the plug is inserted into the outlet could cause a fire.

When cooking oil-splashing dishes such as roast chicken, it is recommended to put 2 sheets of aluminum foils on a tray in order to diminish oil splashing. Put one on a tray. Then oil will drip to a gap between foils.

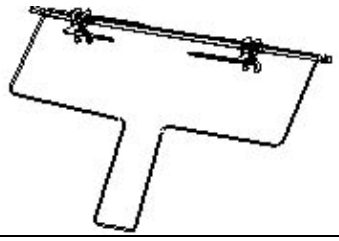


USE INDICTION

Special indication: the parts and accessory varies from different models. Please refer the image to the real item you buy.

Food tray and baking net

Food tray	Roast Chicken, Hamburg steak, Gratin, Sponge cake, almost all other oven-cooked foods	How to use tray handle
Wire rack	Baked potatoes**,** Dry food	

Food tray and wire rack	For food which will drip/boiled fish, etc	Rotisserie forks and handle 

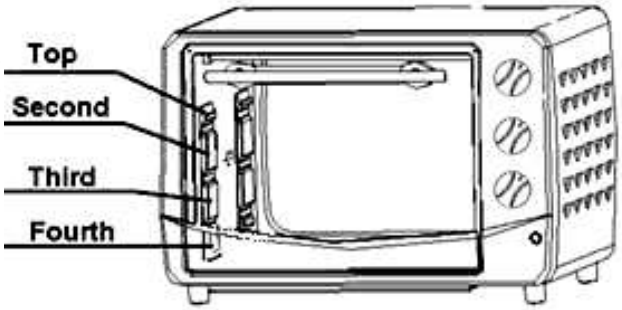
The trays are not perfectly square.

Note**:**

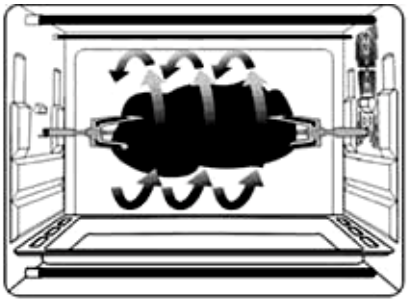
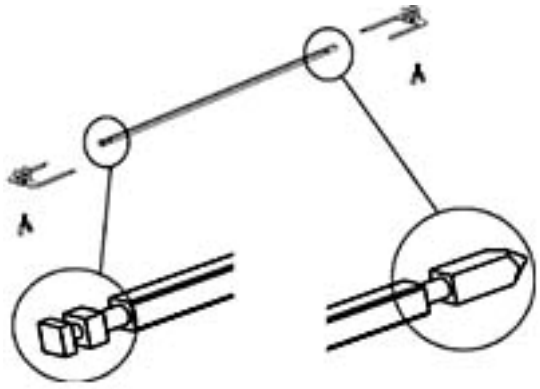
Be careful when removing pudding and other hot liquids.

Rack Support

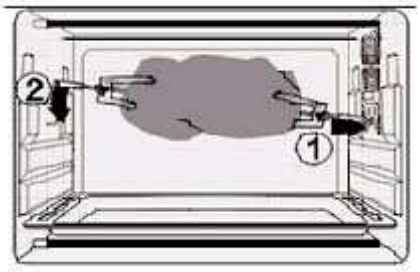
You can adjust the tray at 4 different positions according to the dishes you want to cook. For instance, when making macaroni gratin and you want to have the top part cooked the most, use the second or the second rack support. For roasting a chicken, use the fourth or the bottom rack support.



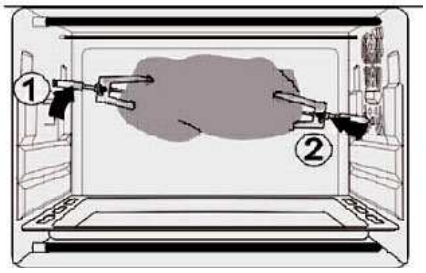
Rotisserie Function

Use with Rotisserie Forks	Install Rotisserie Forks
 With this function, even baking will be provided. Rotisserie forks can carry food under 3 kilograms.	 Left Right

Install Rotisserie Forks	Remove Rotisserie Forks	Rotisserie Handle

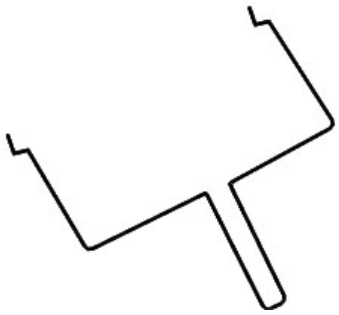


Install the Rotisserie Forks to the rotisserie hole, and then put it to the rotisserie tray.



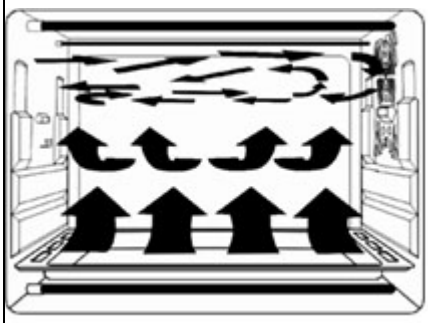
Use Rotisserie Handle to take out the Rotisserie Forks from the rotisserie tray, and then remove it from the rotisserie hole.

***CAUTION**: Beware of HOT dripping oil!*



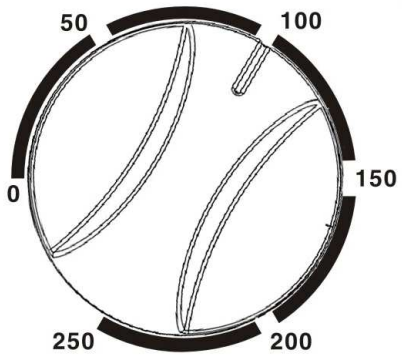
Please always use Rotisserie Handle to take out the Rotisserie Forks.

Convection Function



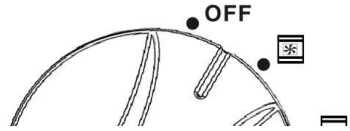
Featured with a special convection function, strong and absolute cycling airflow by making the heating more complete. Original flavor can be kept.

Functional Control

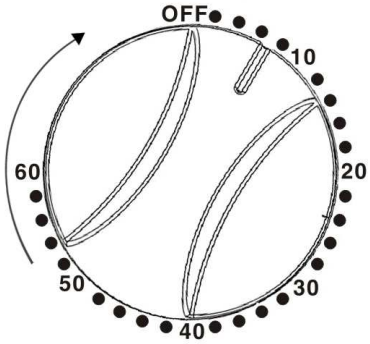


Temperature Control

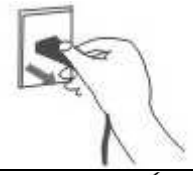
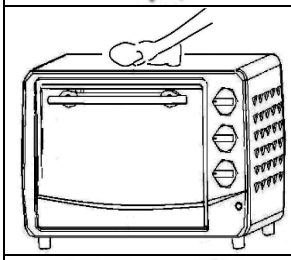
Set the “Temperature Control” by turning clockwise to select the suitable temperature according to the dishes you are going to cook. (Temperature Control ranging from 0℃ to 250□)



Upper & Lower Heating
+
Convection Function

Function Control Select the suitable heating element according to the dishes you are going to cook.		Upper Heating + Convection Function
		Lower & Lower Heating
		Upper Heating + Rotisserie Function
		Lower & Lower Heating + Convection & Rotisserie Function
 Timer *You can observe whether the heating elements are working or not by observing the front Indicator light.	1. Set the arrow on the “Timer” to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook.	
	2. Set the **“**Timer” by turning it clockwise**.** The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring. • When setting the Timer to less than 5 min, turn it to more than 6 min. and then back to the selected time.	
	3. The oven can be turned off manually during cooking by turning the “Timer” anti-clockwise to the "OFF" position.	

METHOD OF CLEANING

	Take off the plug and cool down before cleaning.
	When cleaning, wash the interior and exterior surface,Do not use hard brush or any others to wash, so as not to scrape the interior surface of the oven, and to protect the tray, the net and the food fork.
	Do not use the toxic and abrasive cleaners such as gasoline, polishing powder, solvent.

BAKING REFERENCE OF COMMON FOOD

TYP OF FOOD	TEMPERTURE	SITE(SHELF)	TIME
Bread	180	3	9-13
Cake	180	2	25-35
Fish	250	2	10-15
Chicken/Duck	220-250	2	30-45
Pancake	160	1	7-10
Beef	250	2	8-15
Egg/Peanut	125-150	2	6-10
Hot Dog	200	2	6-10
Hamburger	240	2	10-14

OPERATING INSTRUCTIONS

Before using the unit for the first time:

Heat the empty oven.

(1) Insert the tray and baking net.

(2)Set the heater operating switch to "UPPER & LOWER", set the temperature control dial to "250□" and heat the empty oven for about 10 minutes.

Note:

There may be some smoke and a burning smell at first use, but this is not a malfunction.

Temperature control dial:

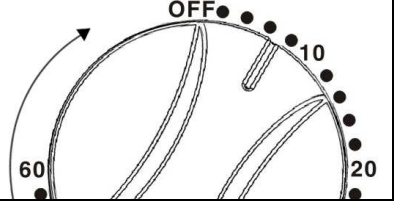
Set the Temperature Control Dial for the dishes which you are going to cook.

Heat Operating Switch:

Select “upper” “Lower" or "Upper and Lower" according to the dishes you are going to cook. You can observe whether the heaters are working or not by observing the front Indicator light.

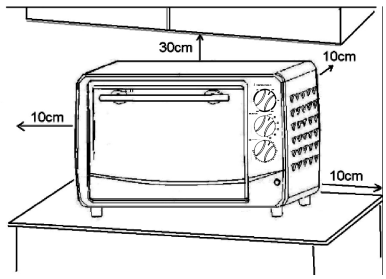
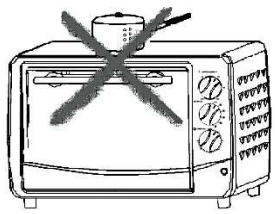
UPPER( ), LOWER( ), UPPER & LOWER( )

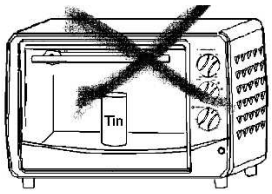
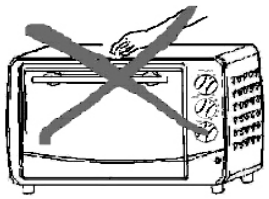
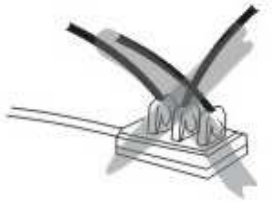
1. Set the arrow on the timer knob to the number which indicates the cooking time(minutes) according to the dishes you are going to cook.



2. Set the Timer by turning it clockwise**.** The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring	
• When setting the Timer to less than 5 min., turn it to more than 6 min. and then back lo the selected time.	
3. The oven can be turned off manually during cooking by turning the Timer counter-clockwise to the "0FF" position.	
Note:	
If the inside of the oven is dirty, cooking may take slightly longer than usual.	

CAUTIONS

	If the oven is positioned to close to a wall, the wall will be burned or stained. Be sure the curtain, etc., are not in contact with the body. Do not put anything between the bottom of the body and the surface on which it is set, an object so placed could be burned.
	Do not put anything on the oven while using it, the heat could cause deformation, cracking, etc.

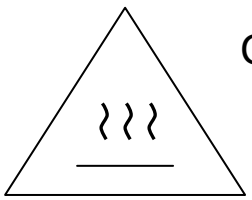
	Any bottled or tinned food can not be heated directly as the b ottle or tin would be broken out and scald the person.
	Be careful! Not to bum yourself during use or immediately after use. The metal parts and glass window of the door become extremely hot during use. Be careful not to touch them when opening and closing the door.
	AC power must be taken from a properly wired outlet. Insert the plug completely into the socket. If it is not, it could become abnormally hot. Do not use an electric light outlet.Never connect multiple plugs to the same outlet

MAINTENANCE

4. Other than cleaning mentioned in this instruction manual, no additional maintenance or serving of this appliance is required.
5. Repairs, when necessary, must be performed at an authorized service facility.
6. This appliance is intended for HOUSEHOLD USE ONLY and not for commercial or industrial use.

WARNING

If the supply cord is damaged, the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazer must replace it.



Caution: The temperature of the accessible surface may be high when the appliance is operation.

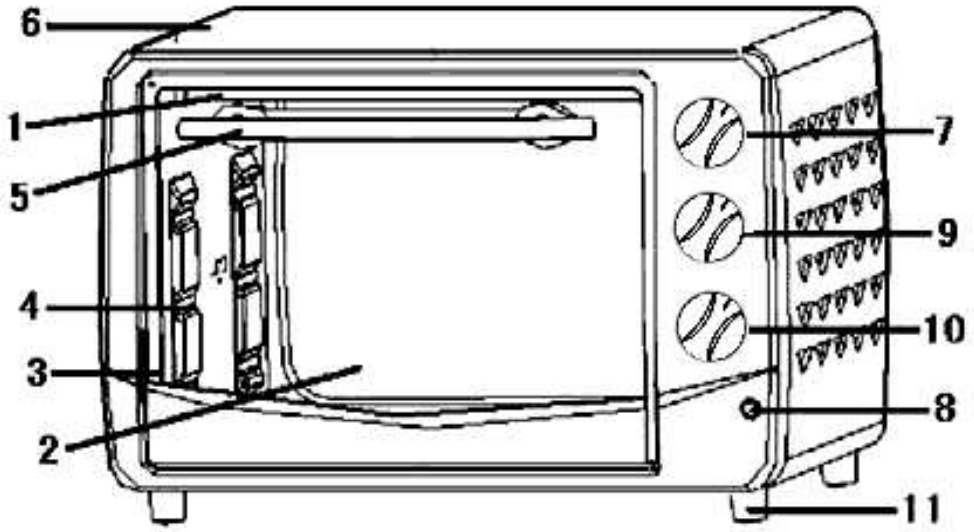
DU

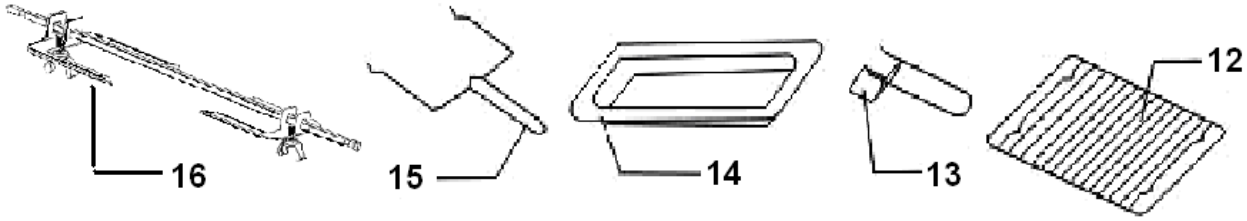
Allgemeine Sicherheitshinweise

Überprüfen Sie, ob Ihre Haushaltsspannung mit der Spannung auf dem Typenschild Ihres Geräts übereinstimmt.

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme bitte sorgfältig durch und bewahren Sie diese für die Zukunft gut auf.
- Bewahren Sie bitte diese Bedienungsanleitung, den Garantieschein, die Kaufquittung, und wenn möglich, den Karton mit der inneren Verpackung auf!
- Dieses Gerät ist nur für den privaten und nicht den kommerziellen Gebrauch! Schützen Sie es vor direkter Hitze, Sonne und Feuchtigkeit, und schützen Sie es vor Einwirkungen scharfer Gegenstände.
- Ziehen Sie immer den Stecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, wenn Sie Zubehörteile anschließen, das Gerät reinigen oder eine Störung auftritt. Ziehen Sie den Stecker vorher. Halten Sie das Kabel am Stecker und ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen mit körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten Fähigkeiten, oder für unerfahrene und unwissende Personen geeignet, es sei denn, diese wurden von einer schutzbefohlenen Person in Bezug auf den Gebrauch des Geräts beaufsichtigt oder angeleitet.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät, um sie vor den Gefahren im Umgang mit elektrischen Geräten zu schützen. Suchen Sie für das Gerät also einen Platz aus, der für Kinder unzugänglich ist. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunterhängt.
- Überprüfen Sie das Gerät, den Stecker und das Kabel regelmäßig auf Schäden. Verwenden Sie das Gerät nicht bei Vorhandensein irgendwelcher Schäden, sondern lassen Sie es von einem Techniker reparieren, um Gefahrensituationen zu vermeiden. Es dürfen nur Originalteile verwendet werden.
- Beschädigte Kabel oder Stecker müssen von einem authorisierten Techniker ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst.
- Verwendung einer Verlängerungskabel oder externe Zeitschalter ist nicht erlaubt.
- Schützen Sie das Gerät und das Kabel vor Hitze, direktem Sonnenlicht, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und ähnlichem.
- Verwenden Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt! Schalten Sie das Gerät immer aus, wenn Sie es nicht benutzen, auch wenn es nur für einen kurzen Moment ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät darf unter keinen Umständen in Wasser oder andere Flüssigkeiten gestellt werden oder mit solchen in Berührung kommen. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Wenn das Gerät feucht oder nass wird, ziehen Sie bitte umgehend den Stecker. Fassen Sie nicht in das Wasser.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen Bestimmungszweck.

EINZELTEILE





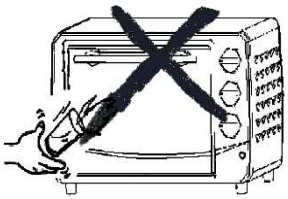
1.Heizelement	5.Türgriff	9.Funktionsschalter	13.Blechhaltegriff
2.Glastür	6.Gehäuse	10.Zeitschaltuhr	14.Backblech
3.Innenraum	7.Temperaturregler	11.Standfüße	15. Haltegriff Backgitter
4.Trägerrillen	8.Kontrollleuchte	12. Backgitter	16. Grillbügel

VORSICHT

Besonderer Hinweis:

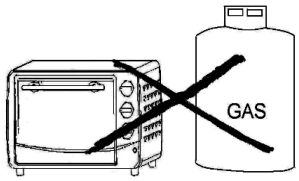
die Einzelteile und die Ausstattung variieren zwischen verschiedenen Modellen. Lesen Sie die Hinweise zu dem Bild des Artikels, den Sie erworben haben.

Benutzen Sie beim Einschieben oder Entnehmen des Backbleches immer den Blechhalter. Das Berühren des Blechs kann zu schweren Verbrennungen führen.



Benetzen Sie das Glasfenster in heißem Zustand nicht mit Wasser. Dies könnte Glasbruch verursachen

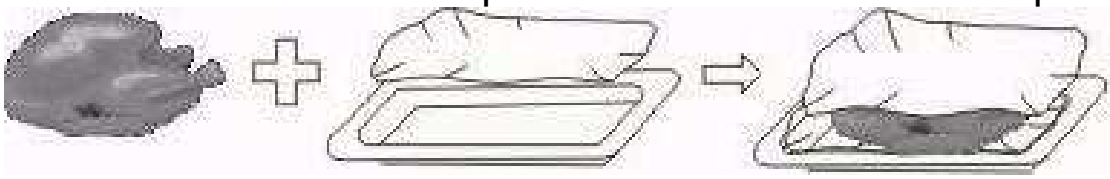
Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, so fassen Sie stets den Stecker selbst. Ziehen Sie niemals am Kabel. Derartige Handlungen könnenKabelbruch verursachen



Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Gasbrenners oder einer anderen starken Hitzequelle und richten Sie keinen Ventilator, etc. auf das Gerät, während es sich in GEBRAUCH befindet. Derartiges Handeln kann eine korrekte Temperaturregulierung verhindern.

Befeuchten Sie niemals das Stromkabel und bedienen SIe das Gerät niemals mit feuchten Händen. Ziehen Sie nach Gebrauch oder wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, immer den Netzstecker. Eine Fehlfunktion bei eingestecktem Stromkabel kann einen Brand verursachen.

Wenn SIe fettsptritzende Gerichte wie Brathuhn zubereiten, ist es zu empfehlen, 2 Aluminiumfolien auf dem Backblech zu platzieren, um das Fettspritzen einzudämmen. Legen Sie eine Folie auf ein Blech. Das Fett wird in eine Spalte zwischen den Folien tropfen.

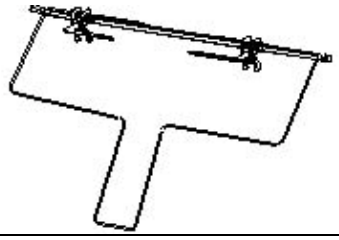


BEDIENUNGSHINWEISE

Besonderer Hinweis: die Einzelteile und die Ausstattung variieren zwischen verschiedenen Modellen. Lesen Sie die Hinweise zu dem Bild des Artikels, den Sie erworben haben.

Backblech und Backgitter

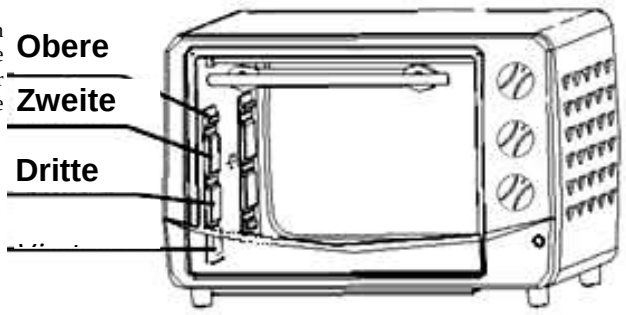
Backblech		Benutzung des Blechhalters

	Brathuhn, Hamburger, Steak, Gratin, Biskuit, der Großteil aller gebackenen Speisen	
Backgitter	Ofenkartoffeln, Trocknen von Speisen	
Backblech und Backgitter kombiniert	Für tropfende Speisen/gekochter Fisch, etc.	Grillbügel und Haltegriff 

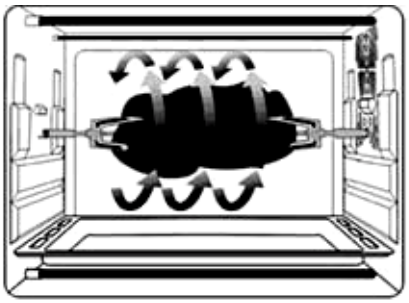
Die Bleche sind nicht quadratisch.

Beachten Sie**:**
Besondere Vorsicht ist beim Entfernen von Pudding und anderen heißen Flüssigkeiten geboten.
Blechschiene

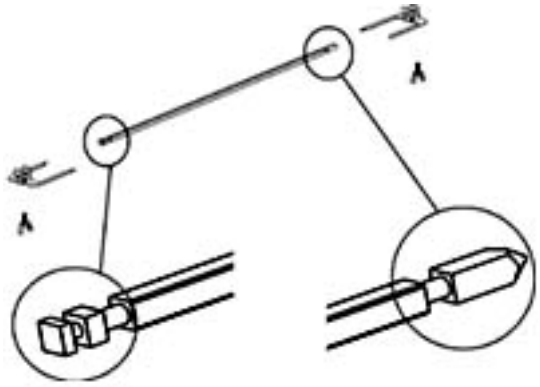
Entprechend den Gerichten, die Sie zubereiten möchten, können Sie das Blech in 4 verschiedenen Positionen platzieren. Wenn Sie beispielsweise Makkaronigratin zubereiten, und möchten, dass der obere Teil besonders gar ist, benutzen Sie die oberste oder die zweite Blechschiene. Benutzen Sie die vierte oder die unterste Blechschiene zur Zubereitung von Brathuhn.



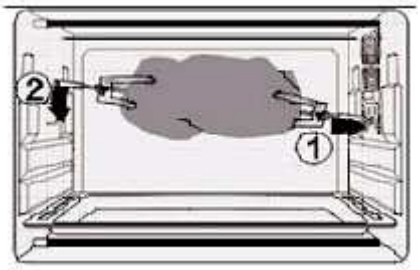
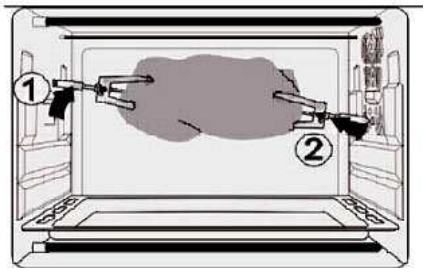
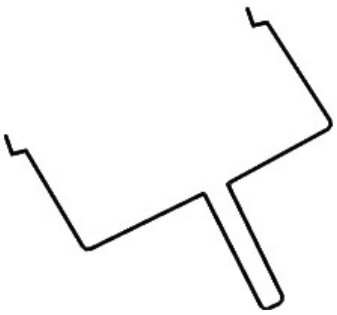
Grillfunktion	
Verwendung der Grillbügel	Zusammensetzen der Grillbügel



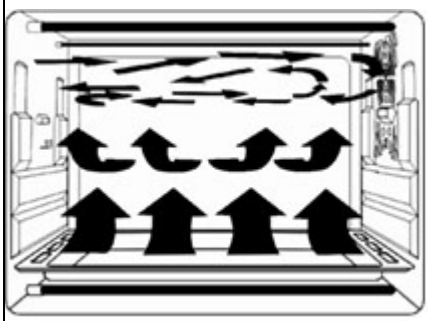
Mit dieser Funktion können Sie auch backen.
Die Grillbügel können Speisen von bis zu 3 kg tragen.



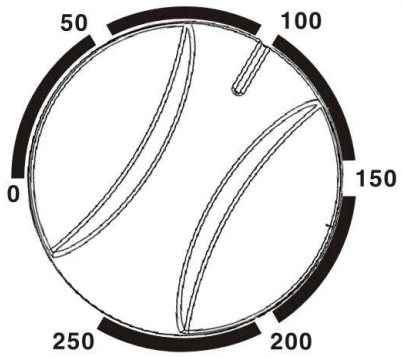
Links Rechts

Grillbügel anbringen	Grillbügel entfernen	Handgriff des Backgitters
 Stecken Sie die Grillbügel in die dafür vorgesehenen Löcher und schieben Sie diese dann in die Grillhalterung.	 Verwenden Sie den Handgriff des Backgrills, um die Grillbügel von der Grillhalterung zu nehmen; ziehen Sie die Bügel dann aus den Löchern. ***ACHTUNG**: Achten Sie auf HEISSES herabtropfendes Öl!*	 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Grillbügel immer den Handgriff.

Umluftfunktion

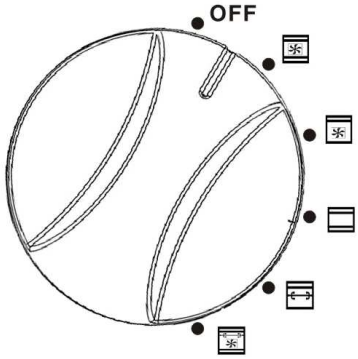
	Das Gerät ist mit einer speziellen Wärmefunktion ausgestattet. Ein leistungsstarker und vollständig kreisender Luftstrom ergänzt den Heizvorgang um ein weiteres. Der ursprüngliche Geschmack wird beibehalten.

Funktionsschalter



Temperaturregler

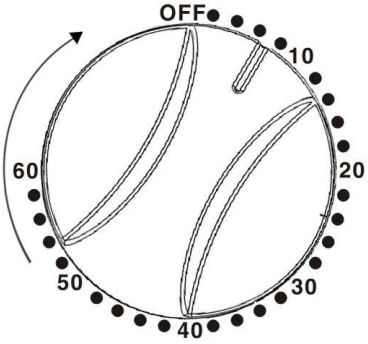
Drehen Sie den „Temperaturregler“ im Uhrzeigersinn, um entsprechend der zu kochenden Gerichte eine geeignete Termperatur einzustellen. (Temperaturbereich zwischen 0ºC bis 250ºC)



Funktionsschalter

Wählen Sie entsprechend der zu kochenden Speisen eine Heizfunktion.

	Ober- & Unterhitze + Umluft
	Oberhitze + Umluft
	Ober- & Unterhitze
	Oberhitze + Grillfunktion
	Ober- & Unterhitze + Umluft & Grillfunktion



Zeitschaltuhr

*Anhand der vorderen Kontrollleuchte können Sie beobachten, ob die Heizelemente in Betrieb sind.

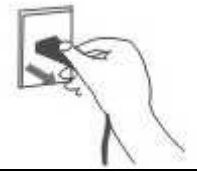
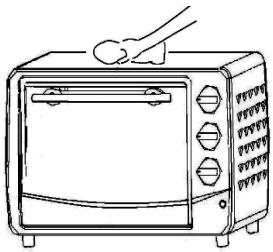
1. Stellen Sie den Pfeil der Zeitschaltuhr auf die Zahl, die der Uhrzeit (Minuten) der zu kochenden Gerichte entspricht.

2. Drehen Sie die „Zeitschaltuhr“ im Uhrzeigersinn. Der Backofen schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus; eine Glocke ertönt.

• Wenn Sie eine Uhrzeit von weniger als 5 Minuten einstellen möchten, drehen Sie den Schalter zunächst auf 6 Minuten und dann zurück auf die entsprechende Zeit.

3. Sie können den Ofen während des Betriebs manuell ausschalten, indem Sie die „Zeitschaltuhr“ entgegen dem Uhrzeigersinn auf die Position „AUS“ drehen.

REINIGUNG

	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
	Säubern Sie bei der Reinigung die Oberflächen des Innenraums und des Gehäuses. Verwenden Sie keine harte Bürste oder andere Reinigungsgegenstände, um nicht die Oberfläche des Backofens zu zerkratzen, und um die Bleche, das Gitter und die Grillbügel nicht zu beschädigen.
	Benutzen Sie keine toxischen oder ätzenden Reinigungsmittel, wie z.B. Benzin, Polierpuder, oder Lösungsmittel.

BACKANGABEN FÜR GÄNGIGE SPEISEN

Art der Speise	Temperatur	Schiene	Zeit
Brot	180	3	9-13
Kuchen	180	2	25-35
Fisch	250	2	10-15
Huhn/Ente	220-250	2	30-45
Pfannkuchen	160	1	7-10
Rindfleisch	250	2	8-15
Eier/Erdnüsse	125-150	2	6-10
Hot Dog	200	2	6-10
Hamburger	240	2	10-14

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

Heizen Sie den leeren Ofen vor, bevor Sie das Gerät zum ersten Male benutzen.
(1) Schieben Sie das Blech und das Backgitter hinein.
(2) Stellen Sie den Hitzeregler auf „OBER & UNTERHITZE“, stellen Sie den Temperaturregler auf „250℃" und heizen SIe den leeren Ofen für etwa 10 Minuten vor.
Beachten Sie:
Es kann zu Rauchentwicklung und verbranntem Geruch kommen, hierbei handelt es sich jedoch nicht um eine Fehlfunktion.

Thermostat

Stellen Sie den Thermostat entsprechend der Gerichte, die Sie zubereiten möchten, ein..

Hitzeregler:

Stellen Sie „Oberhitze", „Unterhitze" oder „Ober- & Unterhitze" entsprechend der Gerichte, die Sie zubereiten möchten, ein. Sie können durch Betrachten der Kontrollanzeige die Funktion der Heizelemente überprüfen.

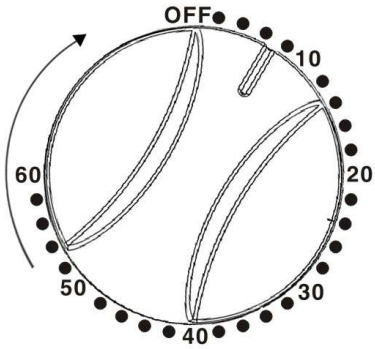
( )UNTERHITZE ( ), ( )

1. Stellen Sie den Pfeil der Zeitschaltuhr entsprechend den Gerichten, die Sie zubereiten möchten, auf die Zahl, die die Kochzeit (in Minuten) anzeigt.

2. Stellen Sie die Zeitschaltuhr ein, indem SIe sie im Uhrzeigersinn drehen**.**
Der Ofen wird sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abstellen, und eine Glocke wird ertönen.

•Wenn Sie die Zeitschaltuhr auf weniger als 5 Minuten einstellen möchten, stellen Sie sie auf mehr als 6 Minuten und dann zurück auf die gewünschte Zeit.

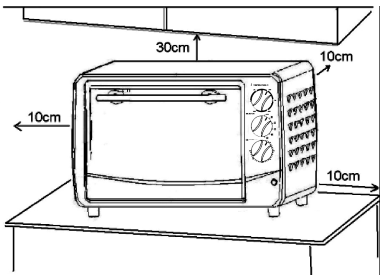
3. Der Ofen kann während der Benutzung manuell ausgeschaltet werden, indem die Zeitschaltuhr gegen den Uhrzeigersinn auf die „AUS" Position eingestellt wird.



Beachten Sie:

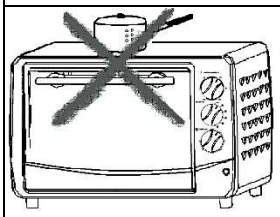
Wenn das Innere des Ofens verschmutzt wird, kann das Kochen etwas mehr Zeit als üblich in Anspruch nehmen.

VORSICHT

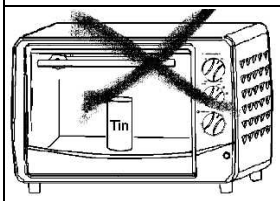


Wenn der Ofen zu nahe an einer Wand platziert wird, kann die Wand verbrannt oder verschmutzt werden. Stellen Sie sicher, dass Vorhänge, etc. nicht mit dem Gehäuse in Berührung kommen.

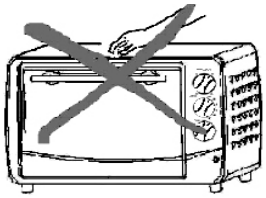
Legen Sie nichts zwischen den Boden des Gehäuses und die Oberfläche, auf der es steht. Ein derartig platziertes Objekt könnte verbrannt werden.



Legen Sie nichts auf den Ofen, während SIe ihn benutzen, die Hitze kann Verformungen, Risse, etc. verursachen



In Flaschen oder Dosen abgefüllte Speisen können nicht direkt aufgewärmt werden, die Flasche oder Dose könnte aufplatzen und den Benutzer verbrühen.



Passen Sie auf, dass Sie sich während oder direkt nach Gebrauch nicht verbrennen. Die Metallteile und das Glasfenster können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Vermeiden Sie es, sie beim Öffnen oder Schließen der Tür zu berühren.

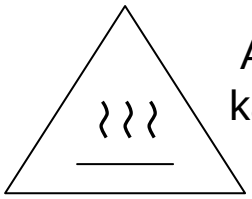
Stromversorgung muss von einer korrekt angeschlossenen Steckdose bezogen werden. Stecken Sie den Stecker komplett in die Steckdose ein. Falls Sie dies nicht tun, kann der Stecker außerordentlich heiß werden. Benutzen Sie keine Steckdose für elektrisches Licht. Schließen Sie niemals mehrere Stecker an dieselbe Steckdose an.

PFLEGE UND WARTUNG

1. Abgesehen von der in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Reinigung bedarf das Gerät keiner weiteren Pflege oder Wartung.
2. Falls Reparaturen nötig sind, müssen sie durch einen autorisierten Kundendienst vorgenommen werden.
3. Dieses Gerät ist NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH bestimmt und nicht für die kommerzielle oder industrielle Nutzung.

VORSICHT:

Falls das Stromkabel oder der Netzstecker beschädigt werden, müssen sie vom Hersteller, seinen Servicebeauftragten, oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.



Achtung: Die Temperatur der berührbaren Oberfläche kann während des Betriebs sehr heiß werden.

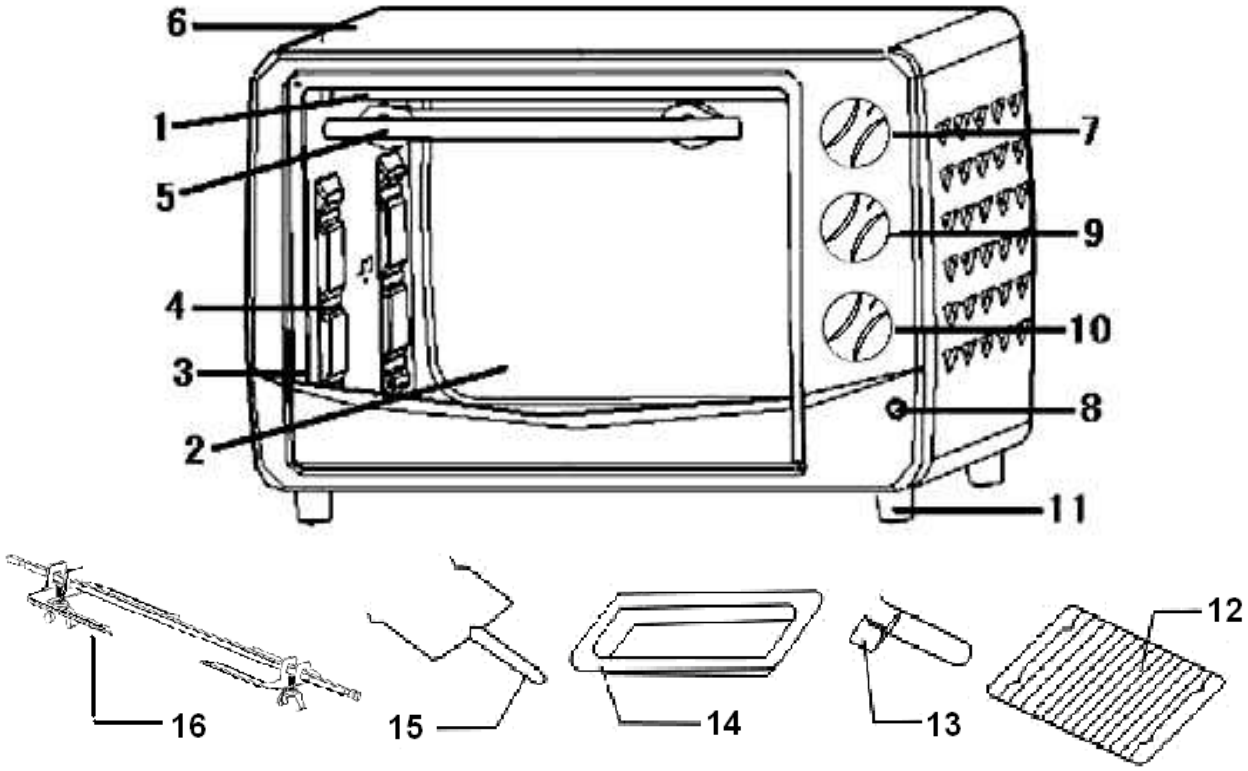
FR

Instructions générales de sécurité

Vérifiez si la tension de votre alimentation correspond au voltage indiqué sur le label de votre appareil.

- Avant de mettre cet appareil en service, veuillez lire le manuel d'instructions attentivement et conservez-le afin de pouvoir vous y référer dans le futur.
- Veuillez conserver ces instructions, le certificat de garantie, le ticket de caisse et, si possible, le carton contenant l'emballage interne.
- L'appareil est conçu uniquement pour un usage privé et non pour un usage commercial ! Tenez le á l'écart de la chaleur, du soleil et de l'humidité et protégez-le des impacts coupants.
- Débranchez toujours la prise quand vous n'utilisez pas l'appareil, quand vous attachez des parties accessoires, quand vous nettoyez l'appareil ou quand vous observez un problème. Eteignez d'abord l'appareil. Tirez sur la prise et non sur le câble.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) don't les capacities physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, oou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Afin de protéger les enfants des dangers des appareils électriques, ne les laissez jamais sans surveillance à proximité de l'appareil. En conséquence, lorsque vous choisissez l'emplacement de l'appareil, faites-le de telle manière que l'enfant n'aura pas accès à l'appareil. Vérifiez et assurez-vous que les câbles ne pendent pas.
- Testez régulièrement l'appareil, la prise et le câble au cas ou ils seraient endommagés.. Seules des parties de remplacement originales peuvent être utilisées.
- Si la prise ou de câble d'alimentation serait endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger Ne réparez pas l'appareil vous-même.
- Tenez l'appareil et le câble à l'écart de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité ou des coins tranchants…etc.
- N'utilisez jamais l'appareil sans surveillance ;éteignez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas, même pour un court moment.
- L'appareil n'est pas destiné à etre mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- L'appareil ne doit être placé dans l'eau ou un autre liquide en aucune circonstance. N'utilisez pas l'appareil si vos mains sont humides ou mouillées.
- Si l'appareil devient humide ou mouillé, débranchez la prise principale immédiatement. Ne touchez pas l'eau.
- Utilisez l'appareil seulement pour les fins auxquelles il a été conçu.

IDENTIFICATION DES COMPOSANTS

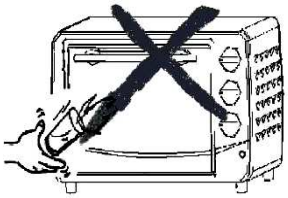


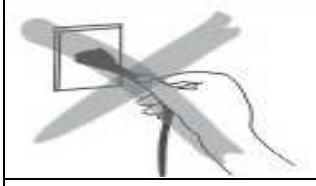
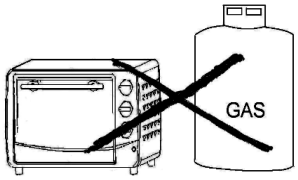
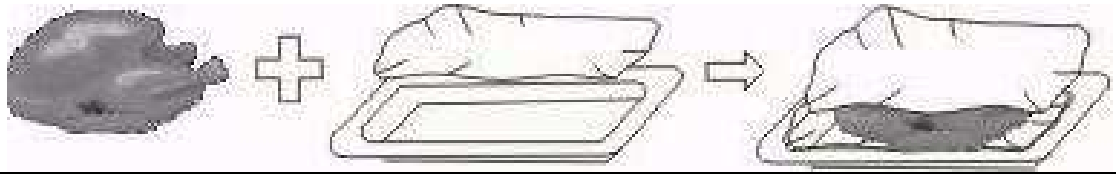
1.Elément chauffant	5. Poignée de la porte	9. Interrupteur	13.Poignée du plateau
2. Porte vitrée	6. Boîtier externe	10. Bouton minuterie	14.Plateau de cuisson
3. Compartiment intérieur	7. Bouton temp	11. Pied	15. Poignée rôtissoire
4. Support de plateau	8. Indicateur lumineux	12. Grille	16. Fourche à rôtir

ATTENTION

Indications spéciales:

Les composants et accessoires varient suivant les modèles. Veuillez vous référer à l'image de l'objet que vous avez réellement acheté.

	Utilisez systématiquement la poignée du plateau lorsque vous le mettez dans le four où que vous le retirez. Le contact avec le plateau provoque des brûlures graves.
	Lorsqu'elle est chaude, ne jetez pas d'eau sur la vitre de la porte. Cela risquerait de la faire se briser.

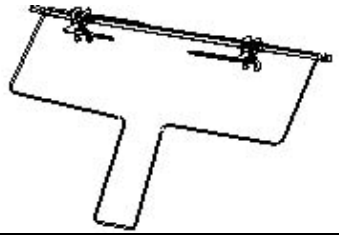
	Lorsque vous débranchez la prise, tirez la fiche et non le cordon. Ne tirez jamais sur le cordon, vous risquez d'endommager les câbles qui se trouvent à l'intérieur.
	Ne placez pas l'appareil à proximité d'un bec de gaz ou d'autres sources de températures élevées, ne dirigez pas de ventilateurs électriques ou d'appareils similaires vers le fous lorsque vous l'UTILISEZ. Vous risqueriez de gêner le bon fonctionnement du contrôle de température
	Ne mouillez pas le cordon d'alimentation, ne le manipulez pas avec des mains mouillées. Débranchez systématiquement le cordon après utilisation ou lorsque l'appareil est laissé sans surveillance. Une défaillance lorsque l'appareil est branché sur secteur peut provoquer un incendie.
Lorsque vous cuisinez des plats susceptibles de provoquer des projections d'huile comme du poulet rôti, il est recommandé de placer deux feuilles de papier aluminium sur le plateau pour limiter les projections. Placez-en une sur un plateau et l'huile s'égouttera entre les feuilles. 	

INDICATIONS D'UTILISATION

Indications spéciales : Les composants et accessoires varient suivant les modèles. Veuillez vous référer à l'image de l'objet que vous avez réellement acheté.

Plateau de cuisson et grille

Plateau de cuisson		Comment utiliser la poignée
	Poulet rôti, Hamburger, Gratin, Gâteau éponge,	

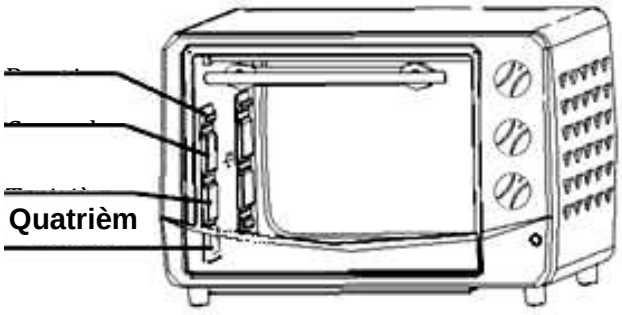
	quasiment tous les autres plats cuits au four	
Grille	Pommes de terres au four, Aliments secs	
Plateau de cuisson et grille	Pour les aliments qui gouttent/le poisson bouilli, etc.	Fourches à rôtir et poignée 

Les plateaux ne sont pas parfaitement carrés.

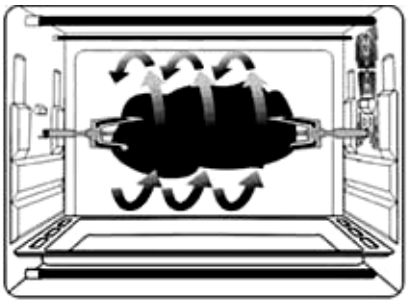
Note**:**
Faites attention lorsque vous sortez du pudding ou d'autre liquides chauds.

Support de plaques

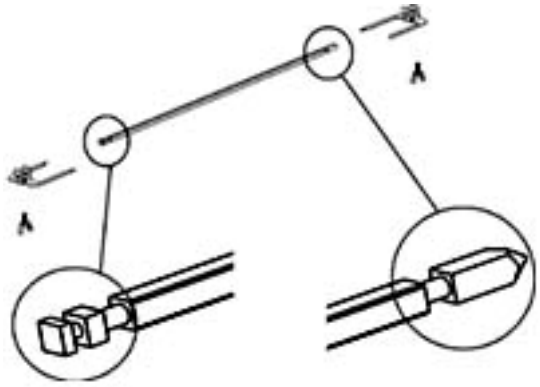
Il vous est possibles de positionner le plateau sur 4 positions différentes selon les plats que vous préparez.
Par exemple, lorsque vous faites des macaronis au gratin et que vous désirez obtenir une partie supérieure plus cuite, utilisez le premier ou le second support de plateau.
Pour rôtir un poulet, utilisez le 4^{e} support ou celui du bas.



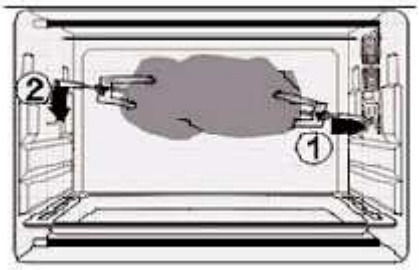
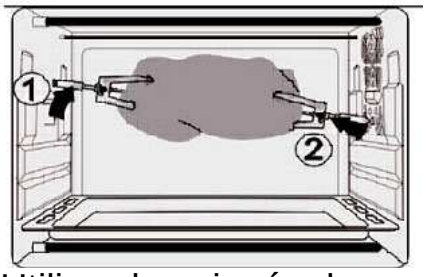
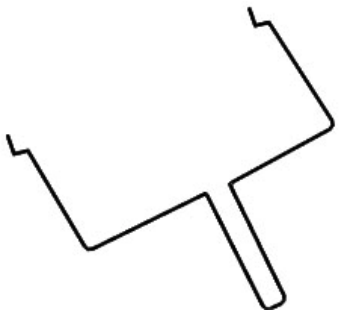
Fonction Rôtissoire	
Utilisation des fourches à rôtir	Installation des fourches à rôtir



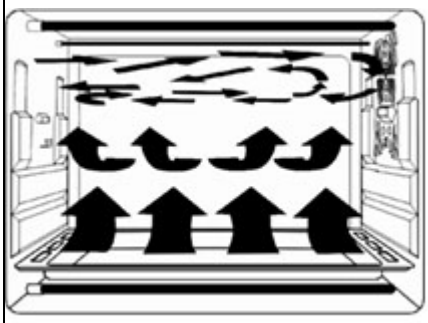
Cette fonction permet de rôtir la viande de façon uniforme. Les fourches peuvent supporter jusqu'à 3 kilos de viande.



Gauche Droite

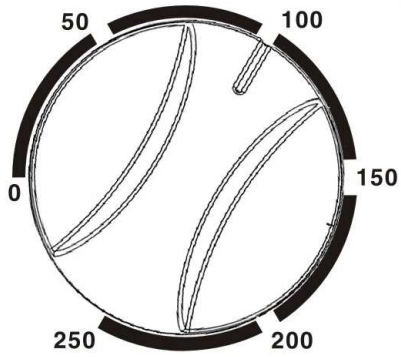
Installation des fourches à rôtir	Retirer les fourches à rôtir	Poignée rôtissoire
 Installez les fourches à rôtir dans les orifices prévus puis placez l'ensemble sur le support.	 Utilisez la poignée de rôtissoire pour retirer les fourches à rôtir du support, puis retirez-le des orifices prévus. ***ATTENTION** : Prenez garde l'huile de cuisson CHAUDE !*	 Veuillez systématiquement utiliser la poignée de rôtissoire pour retirer les fourches à rôtir.

Fonction Convection



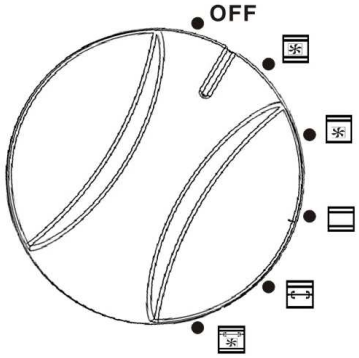
Accessible à partir de la fonction spéciale de convection, un flux d'air puissant circulant dans le four permet une cuisson encore plus complète en conservant les saveurs d'origine des aliments.

Commandes des fonctions



Contrôle de la température

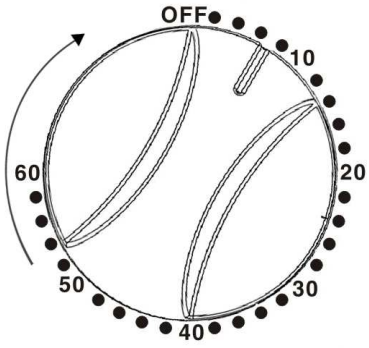
Réglez la "Commande de Température" en la faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température voulue en fonction des plats que vous allez cuire (Les températures vont de 0 à 250℃).



Contrôle des fonctions

Sélectionnez les éléments de cuisson adaptés en fonction des plats que vous allez cuire.

	Chauffage supérieur et inférieur + Fonction de convection
	Chauffage supérieur + Fonction de convection
	Chauffage inférieur et supérieur
	Chauffage supérieur + Fonction rôtissoire
	Chauffage inférieur et supérieur + Fonctions rôtissoire et convection



Minuterie

*Vous pouvez voir si les éléments de cuisson fonctionnent ou non en observant les Indicateurs Lumineux disposés en façade.

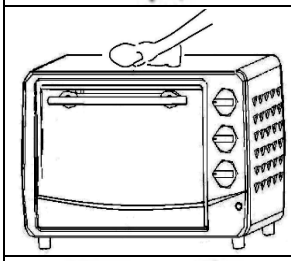
1. Placez la flèche de la "Minuterie" sur le numéro correspondant au temps de cuisson (en minutes) en fonction du plat que vous comptez cuire.

2. Réglez la "Minuterie" en la faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. Le four s'arrêtera automatiquement à la fin du temps déterminé et une sonnerie vous avertira.

• Lorsque vous réglez la Minuterie sur une durée inférieure à 5 minutes, tournez le bouton au-delà des 6 minutes et revenez sur la durée choisie.

3. Le four peut être éteint manuellement en cours de cuisson en faisant tourner le bouton "Minuterie" dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le placer sur la position " ARRET".

METHODE DE NETTOYAGE

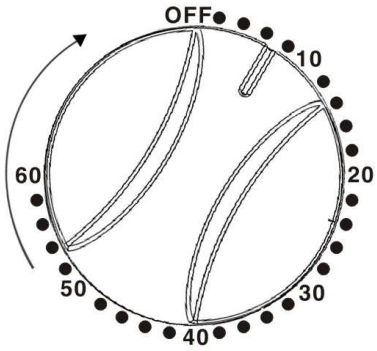
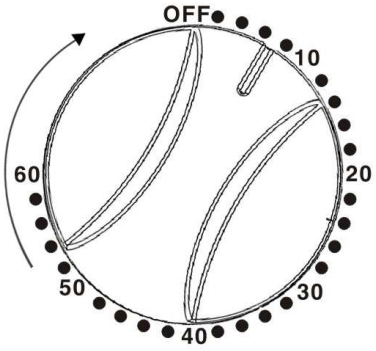
	Retirez la prise et laissez refroidir avant de nettoyer..
	Lorsque vous procédez au nettoyage, lavez les surfaces internes et externes, n'utilisez pas de brosses dures ou de surfaces similaires afin de ne pas rayer la surface interne du four et de protéger le plateau, la grille et les fourches.
	N’utilisez pas de nettoyants toxiques et abrasifs tels que benzine, poudre à récurer, dissolvant.

REFERENCE DE CUISSON POUR LES PLATS COURANTS

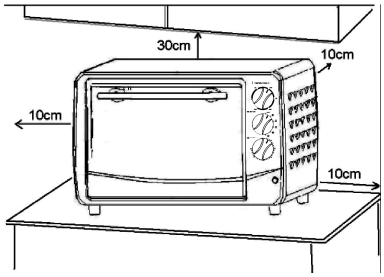
TYPE DE PLAT	TEMPERATURE	ETAGERE	MINUTERIE
Pain	180	3	9-13
Gateau	180	2	25-35
Poisson	250	2	10-15
Poulet/canard	220-250	2	30-45
Pancake	160	1	7-10
Boeuf	250	2	8-15
Œuf/Cacahuète	125-150	2	6-10
Hot Dog	200	2	6-10
Hamburger	240	2	10-14

INSTRUCTIONS D’UTILISATION

Avant d’utiliser l’appareil pour la première fois:
Chauffez le four vide.
(1) Placez le plateau et la grille de cuisson.
(2) Réglez le bouton du four sur “Haut et bas”, réglez le bouton de température sur 250°et chauffez le four vide duran t environ 10 minutes.
Note:
Il peut y avoir un dégagement de fumée et une odeur de brûlé au début mais il ne s’agit pas d’un mauvais fonctionnement.

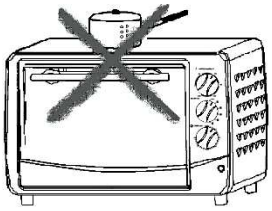
Bouton de réglage de la température:
Réglez le bouton pour la température suivant les plats que vous comptez cuisiner.
Commutateur de cuisson:
Choisissez «Haut », « Bas » ou « Haut et Bas » selon les plats que vous comptez cuisiner. Vous pouvez voir si parties chauffantes fonctionnent ou non en observant l'état de l'indicateur lumineux avant.
HAUT ( ), *BAS* ( ), *HAUT & BAS* ( )
1. Réglez la flèche du bouton de la minuterie sur le temps de cuisson (en minutes) désiré en fonction du plat que vous allez cuir. 
2. Réglez la minuterie en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Le four s'éteindra automatiquement une fois le temps écoulé et une sonnerie se déclenchera.
• Lorsque vous désirez régler la minuterie pour une durée inférieure à 5 minutes, faites d'abord tourner le bouton au-delà de 6 minutes puis revenez à la valeur désirée..
3. Le four peut être éteint manuellement durant la cuisant en faisant tourner la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position « ARRET ».. 
Note:
Si l'intérieur du four est sale, la cuisson peut être plus longue que d'habitude.

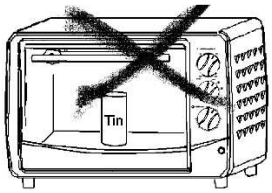
PRECAUTIONS



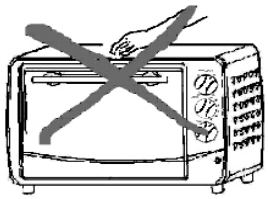
Si le four est placé trop près d'un mur, le mur sera brûlé ou taché. Assurez vous que les rideaux et autres ne sont pas en contact avec le four. Ne placez rien entre le fond du four et la surface sur laquelle il est posé. Un objet placé à cet endroit pourrait être brûlé

Ne placez rien sur le four lorsque vous vous en servez, la chaleur peut provoquer des déformations, fissures,

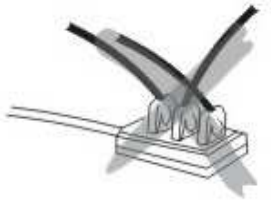




Les aliments en boite ou bouteille ne peuvent être chauffés directement car les bouteilles ou boîtes se casseraient et provoqueraient des brûlures.



Soyez prudent ! Faites attention à ne pas vous brûler durant l'utilisation ou juste après celle-ci. Les parties métalliques et la vitre de la porte sont extrêmement chaudes durant l'utilisation. Evitez de les toucher lorsque vous ouvrez ou fermez la porte



L'alimentation AC doit provenir d'une fiche correctement connectée. Enfoncez bien la prise. Si elle est mal branchée, elle peut chauffer de manière anomale. N'utilisez pas de prises légères, ne connectez jamais plusieurs fiches sur la même prise.

ENTRETIEN

1. Aucun entretien particulier n'est requis à part le nettoyage

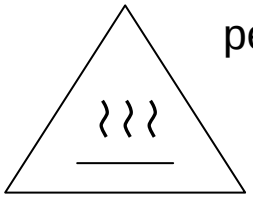
mentionné dans ce manuel.

2. Les réparations, lorsqu'elles s'avèrent nécessaires doivent être réalisées dans un centre agrée.
3. C'est appareil n'est destiné qu'a UN USAGE DOMESTIQUE, et n'est pas prévu pour être utilisé dans un cadre commercial ou industriel.

AVERTISSEMENT

Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, Ils doivent être remplacés par le constructeur, son agent ou une personne avec une qualification équivalente afin d'éviter les risques.

Avertissement : La température de la surface accessible



peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

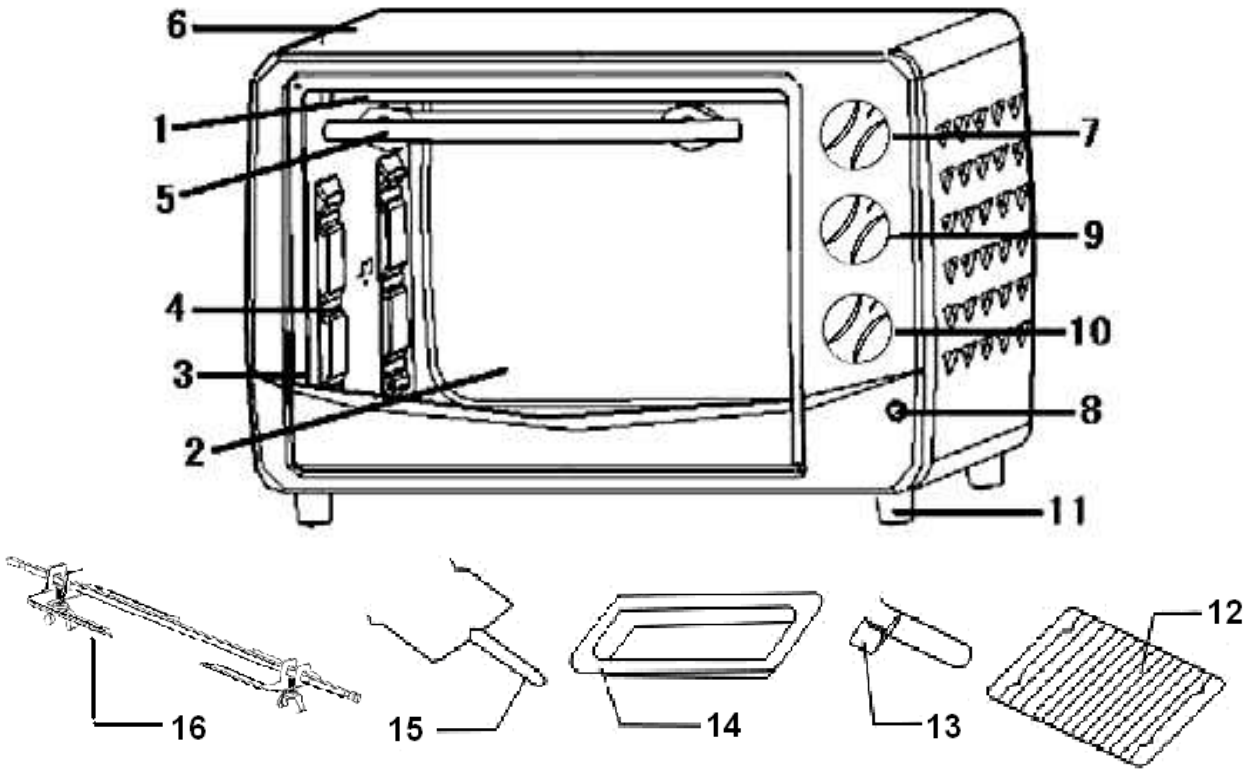
IT

Istruzioni di sicurezza generale

Controllare che la tensione dell'alimentazione corrisponda con quella indicate nella targhetta di classificazione dell'apparecchio.

- Prima di far usare a qualcuno questo dispositivo si prega di leggere attentamente il manuale d'istruzioni e tenerlo in modo da poterlo controllare in futuro.
- Si prega di tenere queste istruzioni, il certificato di garanzia, la ricevuta di acquisto e, se possibile, il cartone con l'imballaggio interno!
- Il dispositivo è inteso esclusivamente per uso privato e non commerciale! Tenerlo lontano dal calore diretto, sole e umidità e proteggerlo da urti con oggetti affilati.
- Togliere sempre la spina dalla presa tutte le volte che il dispositivo non viene usato, quando si attaccano gli accessori, quando si pulisce il dispositivo o quando si ha qualche disturbo. Prima spegnere il dispositivo. Tirare la spina, non il cavo.
- Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza (inclusi bambini), se non sono supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.
- Per proteggere i bambini dai pericoli degli apparecchi elettrici, non lasciarli mai senza controllo con il dispositivo. Di conseguenza, quando si sceglie il luogo per il dispositivo, si deve farlo in modo che i bambini non vi abbiano accesso. Fare attenzione che il cavo non penzoli.
- Controllare regolarmente che il dispositivo, la spina e il cavo non siano danneggiati. Se c'è un qualche danno, il dispositivo non dovrebbe essere usato ma l'apparecchio deve essere riparato da un tecnico qualificato in modo da evitare un qualsiasi pericolo. Devono essere usate solo pezzi di ricambio originali.
- Un filo o una spina danneggiata devono essere sostituiti da un tecnico autorizzato per evitare un rischio. Non riparare da se il dispositivo.
- Tenere il dispositivo e il cavo lontano da calore, luce diretta del sole, umidità, bordi affilati e simili.
- Non usare mai il dispositivo senza controllo! Spegnere il dispositivo tutte le volte che non si usa, anche se solo per un momento.
- Non usare il dispositivo all'aperto.
- In nessuna circostanza il dispositivo deve essere messo in acqua o altro liquido, o entrare in contatto con essi. Non usare il dispositivo con mani bagnate o umide.
- Se il dispositivo diventasse umido o bagnato, togliere la spina dalla presa immediatamente. Non toccare l'acqua.
- Usare il dispositivo solo per lo scopo per cui è inteso.

IDENTIFICAZIONE COMPONENTI

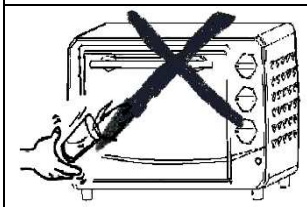


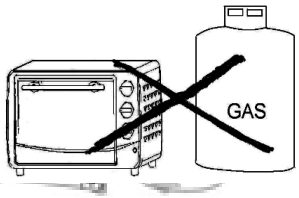
1. Resistenza
2. Porta in vetro
3. Struttura interna
4. Supporto griglia
5. Maniglia porta
6. Struttura esterna
7. Manopola temperatura
8. Spia luminosa
9. Manopola funzioni
10. Timer
11. Sostegno
12. Griglia
13. Impugnatura
14. Teglia da forno
15. Pinza per girarrosto
16. Girarrosto

AVVERTENZE

Indicazioni speciali:

Le immagini degli accessori variano tra i diversi modelli. Fare riferimento al modello che si è acquistato.

	Utilizzare sempre l'apposita impugnatura quando si inforna o sforna il vassoio. Il contatto con questo potrebbe provocare serie ustioni.
	Quando è calda, non porre la finestra in vetro in contatto con acqua, per evitare che il vetro si rompa
	Quando si stacca la spina di alimentazione, afferrare sempre la spina stessa. Non tirare mai il cavo per evitare di danneggiare i fili all'interno di esso.



Non porre l'apparecchio in prossimità di bruciatori o altre sorgenti di alta temperatura e non orientare ventilatori elettrici, ecc, verso l'apparecchio durante l'**uso**. Questo potrebbe impedire un corretto controllo della temperatura.

Non bagnare il cavo di alimentazione, né maneggiare l'apparecchio con le mani bagnate. Staccare sempre la spina dopo l'uso e ogni volta che l'apparecchio sia lasciato incustodito. Un eventuale malfunzionamento con la spina inserita potrebbe causare un incendio.

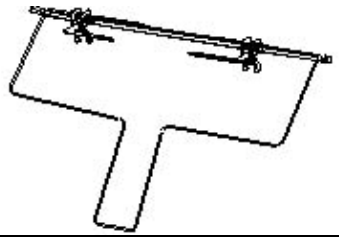
Quando si cucinino pietanze che tendono a causare spruzzi d'olio come ad esempio il pollo arrosto, si raccomanda di mettere 2 fogli di stagnola sul vassoio per diminuire gli spruzzi. Metterne uno sul vassoio. L'olio sgocciolerà attraverso lo spazio tra i due fogli.

ISTRUZIONI PER L'USO

Indicazioni speciali: Componenti ed accessori variano tra i diversi modelli. Fare riferimento al modello che si è acquistato.

Vassoio da forno e vassoio estraibile

Vassoio da forno	Pollo arrosto, Hamburger, Gratin, Dolci lievitati, quasi tutti gli altri alimenti cotti al forno	Come usare l'impugnatura per il vassoio
Griglia	Patate al forno**,** Cibi asciutti	

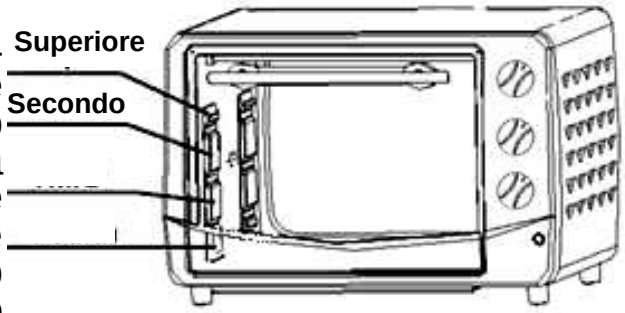
Vassoio da forno e griglia	Per cibi che sgocciolano, pesce lesso, ecc.	Pinze girarrosto e impugnatura 

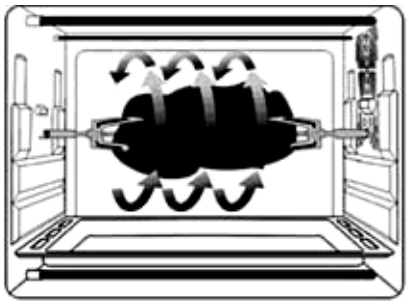
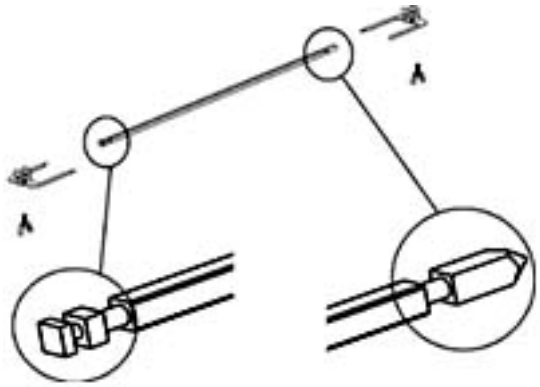
I vassoi non sono perfettamente quadrati.

N.B.:
Prestare attenzione quando si rimuovono budino e altri liquidi molto caldi.

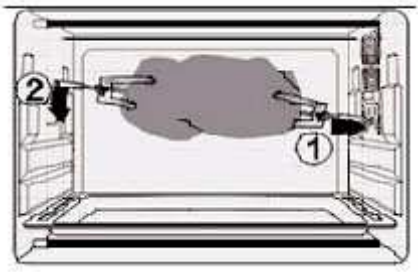
Appoggio griglia

È possibile regolare il vassoio su 4 diverse posizioni a seconda delle pietanze che si desiderano cucinare. Per esempio, per la pasta al forno che prevede che la parte superiore sia quella più cotta, usare il superior appoggio. Per il pollo arrosto, usare il quarto appoggio o quello inferiore.

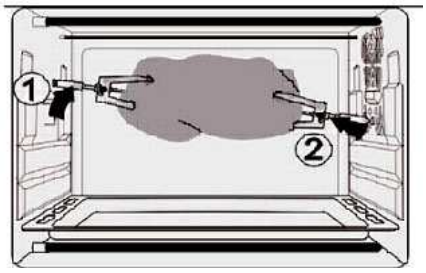


Funzione rosticceria	
Utilizzare con le pinze girarrosto	Inserire le pinze
 Per questa funzione viene fornito un vassoio da forno. Il forchettone girarrosto può sostenere prodotti con peso non superiore a 3 kg.	 Sinistra Destra

Inserire il forchettone girarrosto	Rimuovere il forchettone girarrosto	Pinza per rosticceria

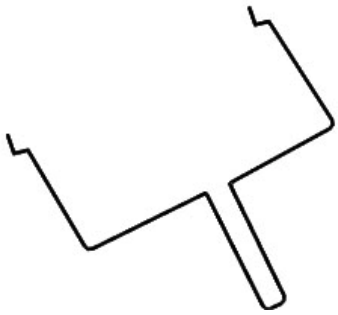


Inserire il forchettone girarrosto negli appositi fori e sistemare la teglia.



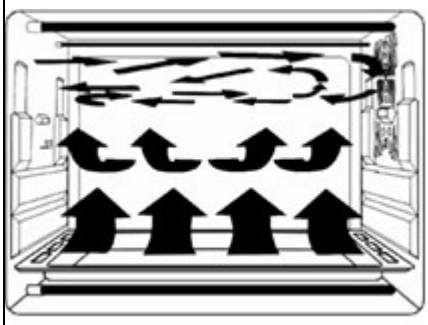
Utilizzare l'impugnatura per estrarre le pinze dal vano e rimuoverle dai fori.

***ATTENZIONE**:Prestare attenzione alle gocce di olio bollente!*



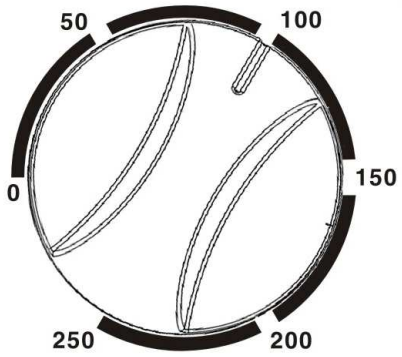
Utilizzare sempre l'apposita pinza per estrarre il forchettone girarrosto.

Funzione convezione



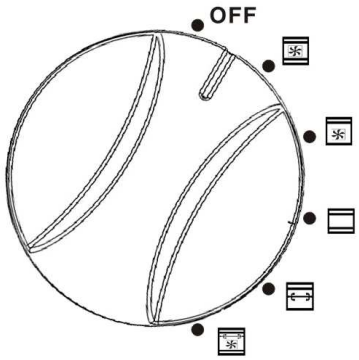
Caratterizzato da una speciale funzione convezione, con un ciclo di areazione costante e completo, rende la cottura più completa consentendo di mantenere i sapori originali.

Comando funzionale



Comando della temperatura

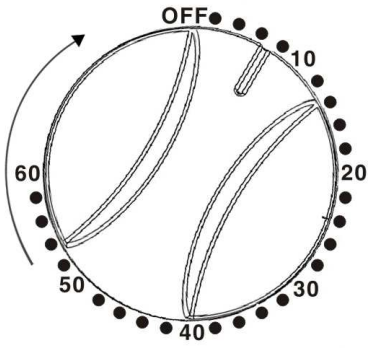
Impostare il comando della temperatura ruotando in senso orario per selezionare la temperatura adatta in base ai piatti da cucinare (il controllo della temperatura varia da 0 ℃ a 250 ℃)



Comando delle funzioni

Selezionare la funzione adatta in base ai piatti da cucinare.

	Portata calorifero superiore & inferiore + Funzione convezione
	Portata calorifero superiore + Funzione convezione
	Portata calorifero inferiore & inferiore
	Portata calorifero superiore + Funzione girarrosto
	Portata calorifero inferiore & inferiore + Funzione convezione & girarrosto



Timer

*È possibile controllare se gli elementi selezionati sono in funzione osservando la spia luminosa anteriore.

1. Impostare la freccia del “Timer” sul numero che indica il tempo di cottura (minuti) a seconda del piatto da cucinare.

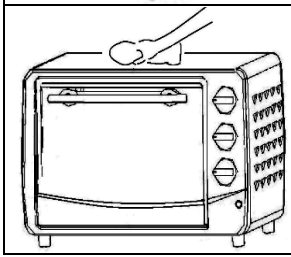
2. Impostare il **“**Timer” ruotandolo in senso orario**.** Il forno si spegnerà automaticamente al termine dell tempo selezionato e un campanello suonerà.

• Quando si imposta il Timer per meno di 5 min, ruotarlo a 6 min. e poi ritornare sulla durata selezionata.

3. Il forno può essere spento manualmente durante la cottura ruotando il “Timer” in senso anti-orario fino alla posizione "OFF".

METODO DI PULIZIA

Prima di procedere con la pulizia, staccare la spina e lasciar raffreddare



Durante la pulizia, lavare la superficie interna ed esterna. Non utilizzare spazzole abrasive o di altro tipo. Inoltre, evitare di graffiare la superficie interna del forno e proteggere il vassoio, la griglia e la pinza da forno.

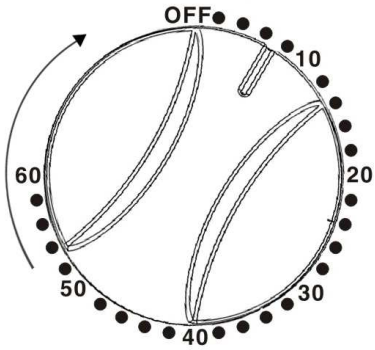
Non utilizzare detergenti tossici o abrasivi quali benzina, detersivi in polvere e solventi.

RIFERIMENTI PER LA COTTURA DI ALIMENTI COMUNI

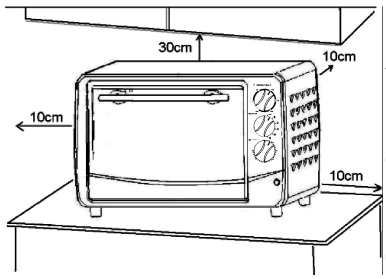
ALIMENTO	TEMPERTURA	POSIZIONE (RIPIANO)	TEMPO
Pane	180	3	9-13
Torte	180	2	25-35
Pesce	250	2	10-15
Pollo/Anatra	220-250	2	30-45
Fritelle	160	1	7-10
Carne bovina	250	2	8-15
Uova/Arachidi	125-150	2	6-10
Hot Dog	200	2	6-10
Hamburger	240	2	10-14

ISTRUZIONI SUL FUNZIONAMENTO

Prima di utilizzare il forno per la prima volta:
Scaldare il forno a vuoto.
(1) Inserire il vassoio e la griglia.
(2) Posizionare il selettore della resistenza su “SUPERIORE E INFERIORE” e impostare la manopola del termostato su "250℃"; scaldare il forno vuoto per circa 10 minuti.
N.B.:
Al primo utilizzo potrebbero riscontrarsi fumo e odore di bruciato, ma non si tratta di un malfunzionamento.
Manopola del termostato:
Impostare la manopola del termostato per gli alimenti che si intendono cucinare.
Selettore Resistenza:
Selezionare “superiore” “Inferiore" o "Superiore e Inferiore" a seconda degli alimenti che si desidera cucinare. È possibile vedere se le resistenze sono in funzione facendo riferimento alla spia anteriore.

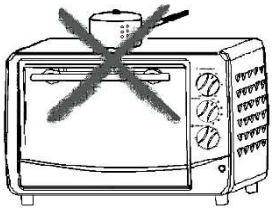
Superiore ( ), Inferiore ( ), Superiore & Inferiore ( )	
1.Posizionare la freccia sulla manopola del timer in corrispondenza del numero che indica il tempo di cottura (in minuti) a seconda degli alimenti che si intende preparare	
2. Impostare il Timer ruotandolo in senso orario. Il forno si spegne automaticamente al termine del tempo selezionato e verrà emesso un segnale acustico.	
• Quando il Timer deve essere selezionato per un tempo inferiore ai 5 minuti, ruotarlo oltre i 6 e poi tornare indietro sul tempo desiderato.	
3. È possibile spegnere il forno manualmente durante la cottura ruotando il Timer in senso antiorario fino alla posizione “OFF”.	
N.B.:	
Se l'interno del forno è sporco, la cottura potrebbe richiedere un tempo leggermente più lungo del normale.	

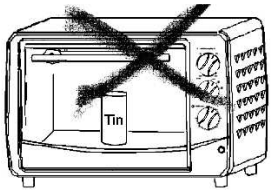
AVVERTENZE



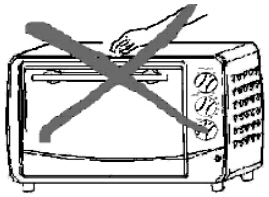
Se il forno è posto in prossimità di un muro, la superficie di questo potrebbe bruciarsi o macchiarsi. Assicurarsi che tende, ecc. Non entrino in contatto con il forno.Non mettere nulla tra il fondo del forno e la superficie su cui è appoggiato, perché un oggetto in tale posizione potrebbe bruciarsi.

Non mettere nulla sopra il forno quando è in uso; il calore potrebbe deformare, rompere ecc. l'oggetto in





Alimenti in bottiglie o in lattine non possono essere scaldati direttamente, poiché la bottiglia o la lattina potrebbe rompersi e provocare ustioni.



Prestare attenzione! Per non incorrere in ustioni durante ed immediatamente dopo l'uso. Le parti metalliche e la finestra in vetro della porta diventano estremamente calde durante l'uso. Fare attenzione a non toccarle quando si apre e chiude la porta.

L'alimentazione AC deve essere fornita da una presa adatta. Inserire completamente la spina nella presa. Se non lo è, potrebbe scaldarsi in modo anomalo. Non usare prese da illuminazione. Non collegare mai più di un apparecchio alla stessa presa.

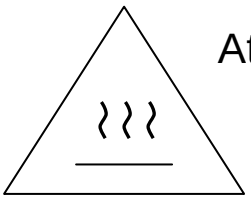
MANUTENZIONE

1. Oltre alla pulizia illustrata nel presente manuale, non sono necessari interventi di manutenzione o riparazione di alcun tipo.
2. Le eventuali riparazioni devono essere effettuate da un centro di assistenza autorizzato.
3. L'apparecchio è destinato ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO e non all'uso commerciale o

industriale.

ATTENZIONE

Se il cavo o la spina di alimentazione sono danneggiati, vanno sostituiti dal produttore, da un suo agente di assistenza o da una persona similmente qualificata, in modo da evitare rischi.



Attenzione: la temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere alta quando l’elettrodomestico è in funzione.

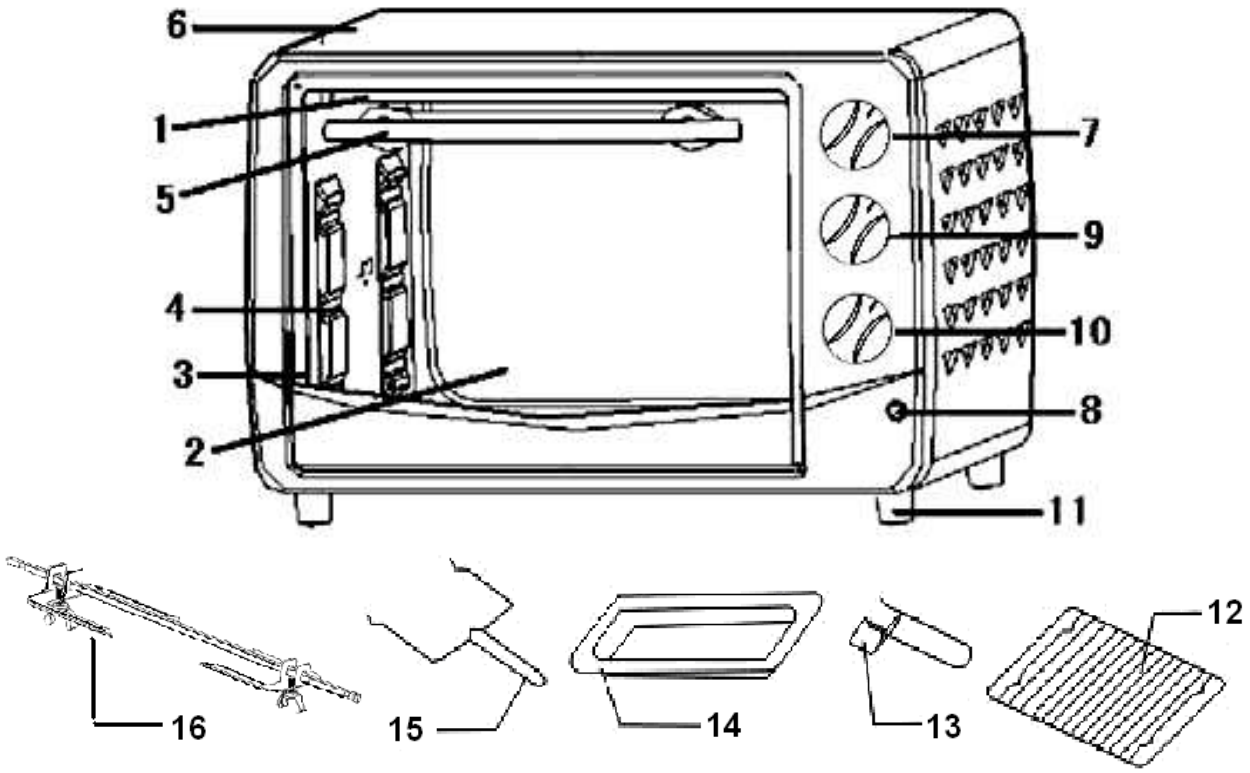
ES

Instrucciones generales de seguridad

Asegúrese de que el voltaje de la toma de corriente se corresponde con el voltaje indicado en la placa de especificaciones del aparato.

- Antes de utilizar el aparato, lea el manual de instrucciones atentamente y consérvelo para futuras consultas.
- Conserve el manual de instrucciones, el certificado de garantía, el recibo de compra y, si es posible, el embalaje original.
- El aparato está diseñado exclusivamente para uso particular y no comercial. Manténgalo alejado de fuentes de calor, del sol y de la humedad, y protéjalo de impactos fuertes.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente siempre que no utilice el aparato, que desee acoplar accesorios, que lo limpie o cuando detecte algún problema. Desenchufe el aparato antes de realizar estas operaciones. Tire del enchufe, no del cable.
- El aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con disminuciones físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento (niños incluidos), a menos que estén supervisados o hayan sido instruidos sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Para proteger a los niños de los peligros de los aparatos eléctricos, nunca los deje solos con el aparato sin supervisión. Consecuentemente, al seleccionar el emplazamiento del aparato, piense en un lugar fuera del alcance de los niños. Asegúrese de que el cable no quede colgando.
- Pruebe el aparato, el enchufe y el cable para detectar cualquier daño posible. En caso de detectar cualquier tipo de daño, no utilice el aparato y hágalo reparar por un técnico cualificado. Sólo se deben utilizar piezas originales.
- Si el cable o el enchufe están dañados deberán ser sustituidos por un técnico autorizado para evitar cualquier tipo peligro. No repare el aparato usted mismo.
- Mantenga el aparato y el cable alejados de fuentes de calor, de la luz directa del sol, de la humedad, de bordes afilados y semejantes.
- Nunca utilice el aparato sin vigilancia. Desconecte el aparato cuando no lo utilice, aunque sólo sea por un rato.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Bajo ninguna circunstancia coloque el aparato bajo agua o cualquier otro líquido, ni permita que entre en contacto con dichos líquidos. No utilice el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- En caso de que el aparato se moje, desenchúfelo de la corriente inmediatamente. No permita que entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato para otros usos que no sean para el que ha sido fabricado.

IDENTIFICACIÓN DE LAS PIEZAS

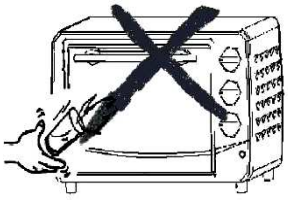
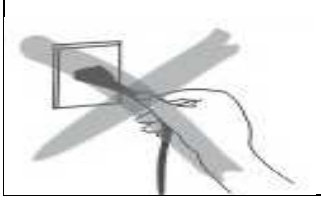


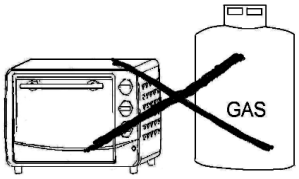
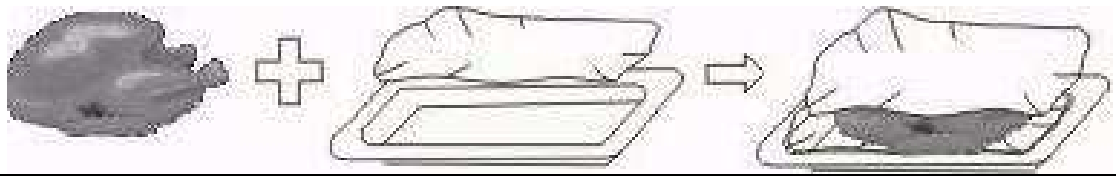
1.Elemento calentador
2.Puerta de cristal
3.Chasis interno
4.Soporte de parrilla
5.Asa de la puerta
6.Chasis externo
7.Mando temperatura
8.Testigo
9.Mando de encendido
10.Mando temporizador
11.Patas
12. Parrilla
13.Asa de la bandeja
14.Bandeja de alimentos
15.Asa para asado
16. Tenedor de asado

PRECAUCIONES

Indicación especial:

La imagen de los accesorios varia dependiendo del modelo. Refiérase al modelo real que ha comprado.

	Use siempre el tenedor de alimentos cuando introduzca o saque la bandeja. Tocar la bandeja provocará quemaduras graves.
	Cuando esté caliente no ponga agua en el ventana de vidrio. Puede causar la rotura del cristal.
	Cuando desenchufe el cable tómelo de la toma. Nunca tire del cable. Si hace esto se pueden romper los pequeños cables dentro del cable.

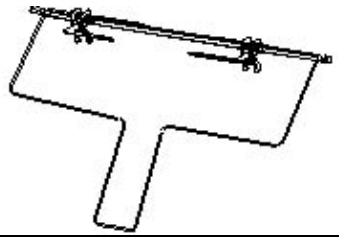
	No coloque la unidad cerca de un quemador de gas u otra fuente de altas temperaturas y no dirija un ventilador eléctrico, etc. hacia la unidad durante su FUNCIONAMIENTO. Haciendo esto puede impedir un correcto control de la temperatura.
	No humedezca el cable ni el asa de la unidad con las manos húmedas. Desenchufe siempre el cable después del uso o siempre que la unidad se quede sin atención. Un mal funcionamiento mientras el cable está enchufado puede causar un incendio.
Cuando cocine platos que salpican aceite como pollo asado, se recomienda poner dos hojas de aluminio en la bandeja para disminuir las salpicaduras de aceite. Ponga una en la bandeja. Entonces el aceite goteará en el agujero entre las dos hojas. 	

INDICACIONES DE USO

Indicación especial: las partes y accesorios varían según los diferentes modelos. Refiérase a la imagen para saber el articulo real que ha comprado.

Bandeja de alimentos y rejilla de cocción

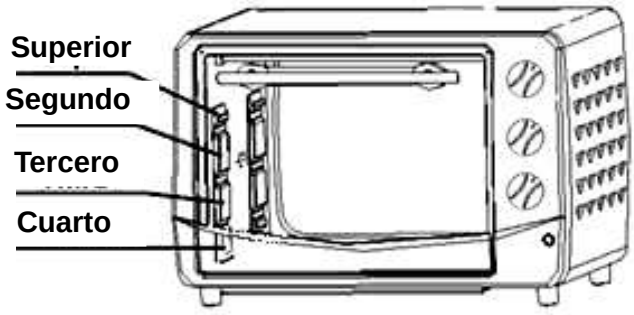
Bandeja de alimentos	Pollo asado, Bistec de Hamburgo, Gratinados, Bizcochos, casi todo Otros alimentos que se pueden cocer en el horno	Como usar el asa de la bandeja

Rejilla de metal	Patatas asadas, Alimentos secos	
Bandeja de alimentos y parrilla	Para alimentos que gotearán/pescado cocido, etc.	Tenedor de asado y asa 

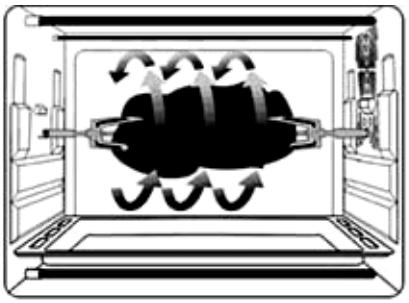
Las bandejas no son perfectamente cuadradas.

Nota**:**
Tenga cuidado cuando quite pudín y otros líquidos calientes.
Soporte para el estante

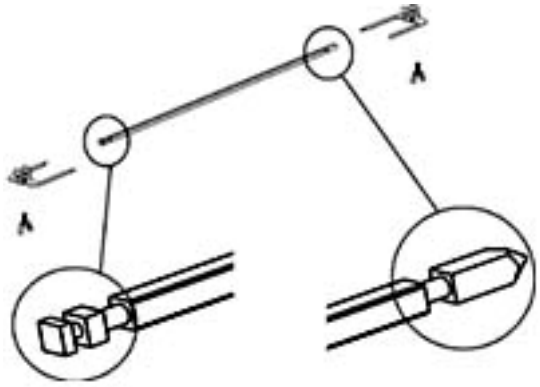
Puede ajustar la bandeja en 4 posiciones diferentes según los platos que quiera preparar. Por ejemplo cuando quiera prepara macarrones gratinados y quiere que la parte superior esté más cocida, use el soporte superior o el segundo. Para asar un pollo, utilice el cuarto soporte para bandeja o el inferior.



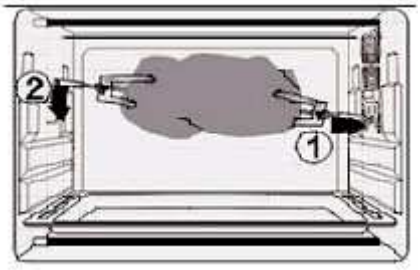
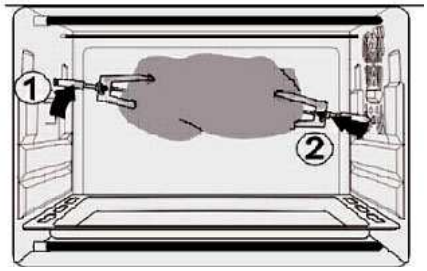
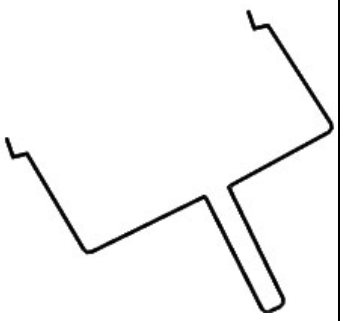
Función de asado	
Uso con tenedor de asado	Instalación de tenedor de asado



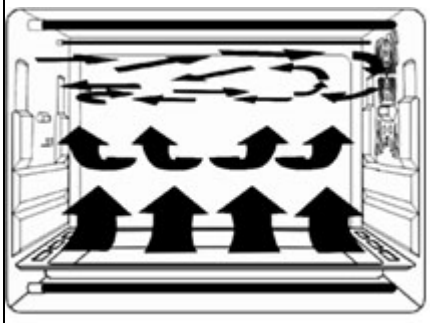
Con esta fución se ofrece una cocción uniforme.
El tenedor de asado puede soportar alimentos de menos de 3 kilogramos.



Izquierda Derecha

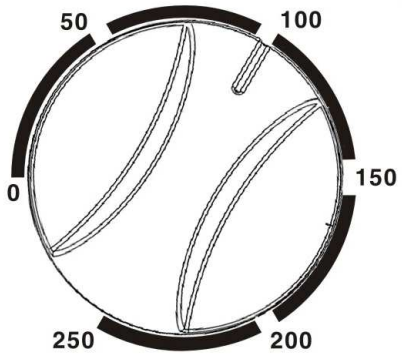
Instalación de tenedor de asado	Extracción del tenedor de asado	Asa para asado
 Instale el tenedor de asado en el hueco de asado, y póngalo en la bandeja de asado	 Use el asa de asado para sacar el tenedor de asado de la bandeja, y sáquelo luego del hueco para asado. ***PRECAUCIÓN****:¡Cuidado con el aceite que gotee, estará CALIENTE!*	 Use siempre el asa de asado para sacar el tenedor de asado.

Función de convección



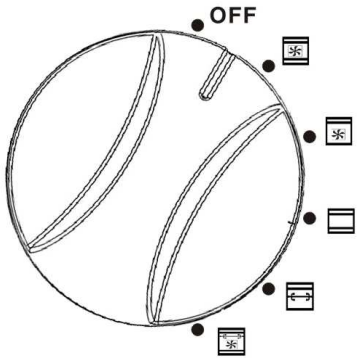
Con una función de convección especial, se produce un potente flujo de aire circulante que hace más completo el calentamiento. Puede mantenerse el sabor original.

Control de funciones



Control de temperatura

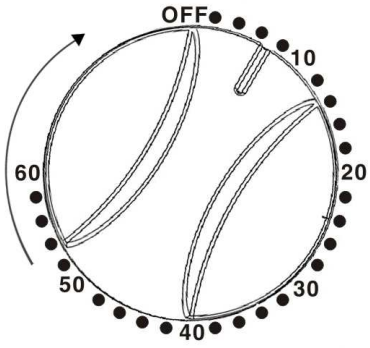
Establezca el “Control de temperatura” girándolo hacia la derecha para seleccionar la temperatura adecuada, según los platos que vaya a cocinar. (El control de temperatura va de 0ºC a 250ºC)



Control de función

Seleccione el elemento calentador adecuado para el plato que vaya a cocinar.

	Calor superior e inferior + Función de convección
	Calor superior + Función de convección
	Calor superior e inferior
	Calor superior + Función de asado
	Calor superior e inferior + Función de convección y asado



Temporizador

*Puede observar si los elementos calentadores están funcionando mirando el testigo delantero.

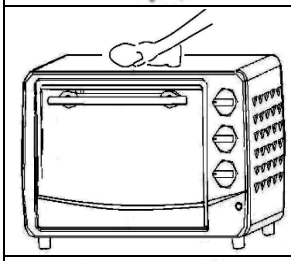
1. Ponga la flecha del “Temporizador” en el número que indica el tiempo de cocción (minutos) según el plato que vaya a cocinar.

2. Ponga el “Temporizador” girándolo a la derecha. El horno se apagará automáticamente al final del tiempo seleccionado y sonará un timbre.

• Cuando ponga el temporizador a menos de 5 min., gírelo hasta más de 6 min. y vuelva luego al tiempo seleccionado.

3. El horno puede apagarse manualmente durante la cocción poniendo el “Temporizador” hacia la izquierda, hasta la posición “Apagado”.

METODO DE LIMPIEZA

	Desenchúfelo y déjelo enfriar antes de la limpieza.
	Al limpiar, lave las superficies interior y exterior. No use cepillos rígidos para limpiar, para evitar rayar la superficie interior del horno y proteger la bandeja, la rejilla y el tenedor de alimentos.
	No use limpiadores tóxicos o abrasivos como gasolina, polvos de limpieza ni disolventes.

REFERENCIA DE COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS MÁS COMUNES

TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA	SITIO(SOPORTE)	TIEMPO
Pan	180	3	9-13
Bizcocho	180	2	25-35
Pescado	250	2	10-15
Pollo/Pato	220-250	2	30-45
Crepe	160	1	7-10
Ternera	250	2	8-15
Huevo/Cacahuete	125-150	2	6-10
Hot dog	200	2	6-10
Hamburguesa	240	2	10-14

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Antes de usar la unidad la primera vez:
Caliente el horno vacío.
(1) Introduzca la bandeja y la rejilla de cocción.
(2) Ajuste el interruptor de funcionamiento de calor a “SUPERIOR E INFERIOR”, ajuste el dial de control de temperatura a "250℃" y caliente el horno vacío durante aproximadamente 10 minutos.
Nota:

Puede producirse algo de humo y olor a quemado al principio, no es debido a un mal funcionamiento.

Dial de control de temperatura:

Ajuste el Dial de Control de Temperatura para los platos que va a cocinar.

Interruptor de funcionamiento de calor:

Seleccione “superior” “Inferior" o "Superior e inferior " según los platos que va a cocinar. Puede comprobar si las resistencias están funcionando o no mirando el indicador luminoso frontal.

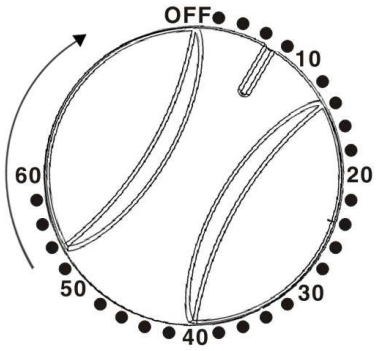
SUPERIOR ( ), **INFERIOR** ( ), **SUPERIOR E INFERIOR** ( )

1. Ajuste la flecha del temporizador al número que indica el tiempo de cocción (minutos) según los platos que quiera cocinar.

2. Ajuste el temporizador girándolo en el sentido de las agujas del reloj, al final del tiempo seleccionado el horno se apagará automáticamente y una campana sonará**.**

• Cuando ajuste el temporizador a menos de 5 min. gírelo a mas de 6 min. y después vuelva atrás hasta el tiempo a seleccionar.

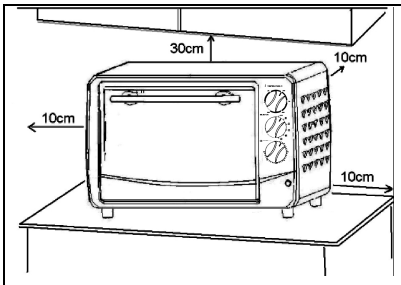
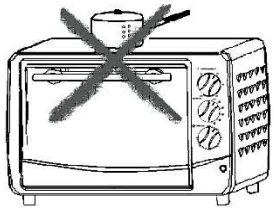
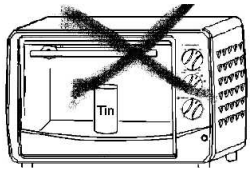
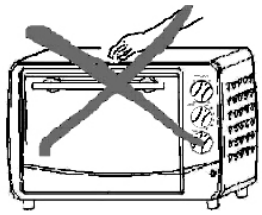
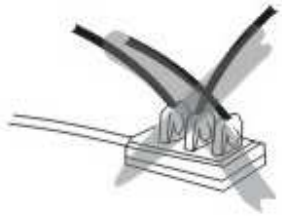
3. El horno se puede apagar manualmente durante la cocción girando el temporizador en el sentido contrario de la agujas del reloj hasta la posición “APAGADO”.



Nota:

Si el interior del horno está sucio, la cocción puede ser un poco más larga de lo habitual.

PRECAUCIONES

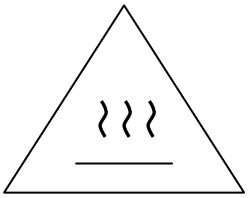
	Si el horno se sitúa demasiado cerca de la pared, la pared se puede quemar o mancharse. Asegúrese de que las cortinas, etc. no están en contacto con el cuerpo. No ponga nada entre la parte inferior del cuerpo y la superficie donde está apoyado. Si coloca un objeto ahí se puede quemar.
	No ponga nada sobre el horno cuando se está usando, el calor puede producir deformaciones, grietas, etc.
	No se puede calentar directamente ninguna botella ni lata de conserva ya que la botella o la lata se podrían romper y escaldar a la persona.
	¡Tenga cuidado de no quemarse durante el uso o inmediatamente después del uso! Las partes metálicas y la ventana de vidrio estarán muy calientes durante el uso. Tenga cuidado de no tocarlas cuando abra y cierre la puerta.
	La corriente CA se debe tomar de una salida de corriente adecuada. Inserte el enchufe completamente en la toma. Si no es así puede volverse anómalamente caliente. No use una salida de eléctrica de luz. Nunca conecte varios enchufes en la misma salida.

MANTENIMIENTO

1. No se requiere mantenimiento o servicio adicional al de limpieza que se ha mencionado en este manual de instrucciones.
2. Las reparaciones cuando sean necesarias se deben realizar en un servicio técnico autorizado.
3. Este aparato está previsto SÓLO PARA USO DOMÉSTICO y no comercial ni industrial.

AVISOS:

Si el cable de suministro o el enchufe están dañados debe cambiarlos el fabricante, su servicio técnico o un persona similarmente cualificada para evitar daños.



Precaución: La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el electrodoméstico esté funcionando.

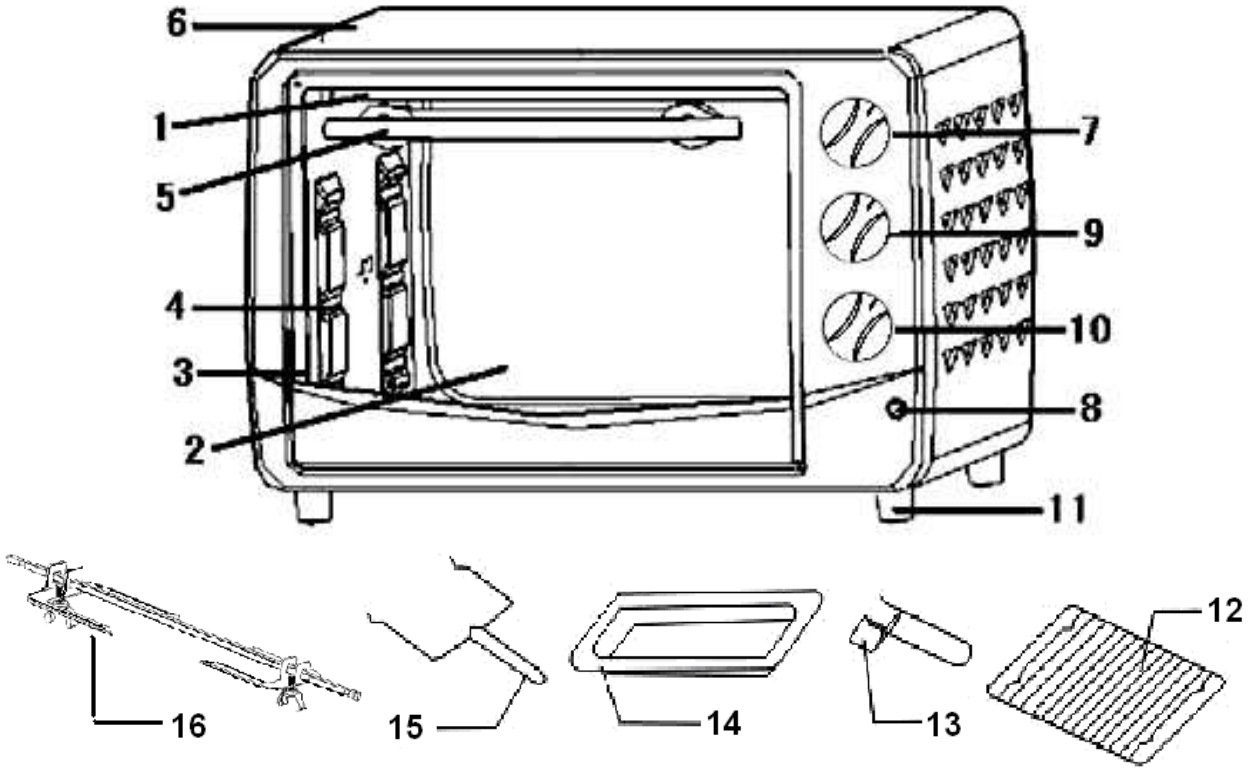
PT

Instruções gerais de segurança

Verifique se a sua tensão de alimentação corresponde à tensão indicada na placa de identificação do seu aparelho.

- Antes de ligar este aparelho, leia o manual de instruções, e guarde-o para consulta futura.
- Guarde estas instruções, o certificado de garantia, o recibo de compra e, se possível, a caixa com os respectivos materiais de acondicionamento!
- Este aparelho destina-se exclusivamente a utilização privada e não a utilizações comerciais! Mantenha-o afastado da luz directa do sol, do calor e da humidade para o proteger contra avarias.
- Retire sempre a ficha da tomada quando não estiver a utilizar o aparelho, quando fixar acessórios, quando limpar o aparelho ou quando ocorrer uma avaria. Desligue primeiro o aparelho. Retire o cabo da tomada e não do aparelho.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com pouca experiência e conhecimento (incluindo crianças), a não ser que tenham sido instruídas e supervisionadas na utilização do aparelho pela pessoa responsável pela sua segurança.
- No sentido de proteger as crianças dos perigos dos aparelhos eléctricos, nunca as deixe sem supervisão junto do aparelho. Da mesma forma, quando seleccionar o local onde vai colocar o aparelho, faça-o de modo a que as crianças não lhe consigam aceder. Certifique-se de que o cabo não fica suspenso.
- Verifique regularmente se o dispositivo, a ficha e o cabo estão danificados. Se houver algum tipo de dano, não deve utilizar o aparelho. Deve entregá-lo a um técnico qualificado para que este o repare, evitando assim mais perigos. Só podem ser utilizadas peças de substituição originais.
- Se o cabo ou o fio estiverem danificados, devem ser substituídos por um técnico autorizado para evitar mais perigos. Não tente reparar o aparelho sozinho.
- Mantenha o aparelho e o cabo longe do calor, da luz directa do sol, da humidade, de extremidades afiadas e de outras situações semelhantes.
- Não utilize este aparelho sem supervisão! Desligue o aparelho sempre que não o estiver a utilizar, mesmo que seja por breves momentos.
- Não utilize o aparelho ao ar livre.
- O aparelho não pode, em nenhuma circunstância, entrar em contacto ou ser colocado dentro de água ou de outro líquido. Não utilize o aparelho se tiver as mãos molhadas ou húmidas.
- Se o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não coloque as mãos dentro de água.
- Utilize o aparelho exclusivamente para o fim a que se destina.

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS



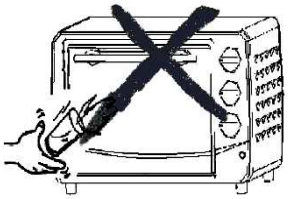
1. Resistência (Elemento de aquecimento)	5.Pega da porta	9.Botão Ligar / Desligar	13.Suporte da bandeja
2.Porta de vidro	6.Revestimento exterior	10.Temporizador	14.Bandeja
3.Revestimento interior	7.Regulador de Temperatura	11.Pé de suporte	15.Pega do espeto
4.Encaixe da grelha	8.Luz-piloto	12. Grelha	16.Forquilha do espeto rotativo

PRECAUÇOES

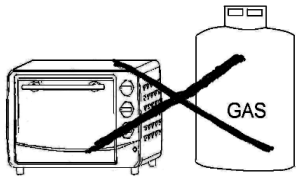
Indicações especiais:

A imagem do acessório varia segundo os diferentes modelos.

Consulte o modelo que comprou recentemente.

	Utilize sempre o suporte da bandeja quando a inserir ou retirar. Se a manusear poderá sofrer queimaduras graves.
	Quando o forno estiver quente, não deite água para o vidro, pode fazer com que o vidro quebre.

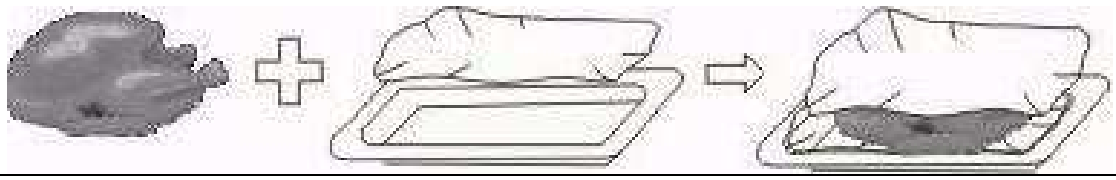
Quando retirar o cabo da tomada, segure-o sempre pela ficha. Nunca puxe pelo cabo. Se fizer isso, poderá quebrar os fios no interior do cabo.



Não coloque a unidade perto de uma fonte de gás ou de outra fonte de temperatura elevada ou a posicione em direcção a uma ventoinha, etc, enquanto a unidade estiver em FUNCIONAMENTO. Se fizer isso evitará o controlo correcto da temperatura.

Não molhe o cabo de alimentação ou manuseie a unidade com as mãos molhadas. Desligue sempre o cabo após utilização ou sempre que a unidade fique a funcionar sozinha. A ocorrência de uma avaria enquanto a ficha é ligada à tomada pode causar um incêndio.

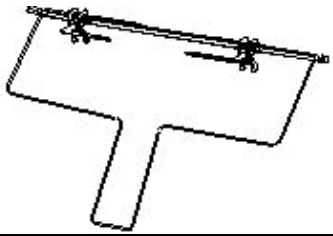
Quando cozinhar pratos com óleo que salpique como frango assado, recomenda-se a que coloque duas 2 folhas de alumínio sobre a bandeja para que os salpicos do óleo diminuam. Coloque uma folha sobre a bandeja. A seguir, as pingas do óleo irão escorrer pela abertura entre as folhas.



INDICAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Indicações especiais: as peças e os acessórios variam segundo os diferentes modelos. Consulte a imagem correspondente do produto que comprou.

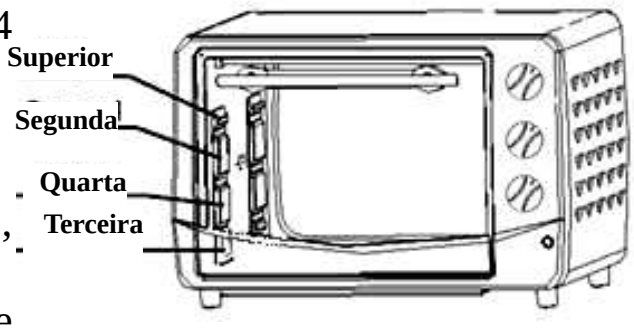
Bandeja e Grelha

Bandeja	Frango Assado, Hambúrgueres, Carne, Gratinados, Bolos fofos e quase todos os outros alimentos cozinhados no forno	Como utilizar o suporte da bandeja
Grelha da unidade	Batata Assada, Alimentos Secos	
Bandeja e Grelha	Para alimentos que possam pingar/ferver como peixe, etc	Espeto e pega 

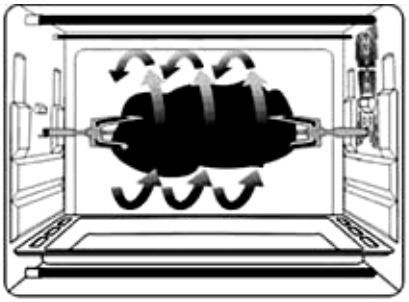
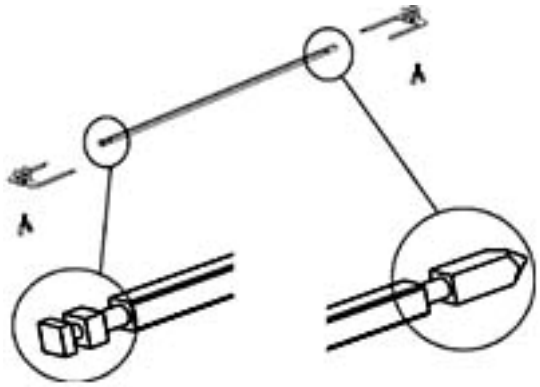
As grelhas não são totalmente quadradas.

Nota**:**
Tenha cuidado quando retirar pudins e outros alimentos líquidos.
Suporte da Prateleira

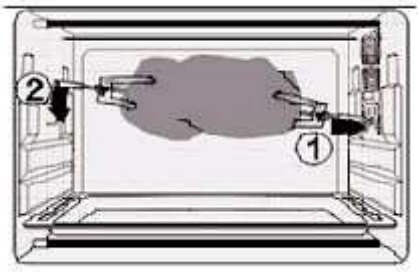
Pode ajustar a bandeja para quarto 4 posições diferentes de acordo com o pratos que quer cozinhar. Por exemplo, quando cozinhar macarrão gratinado e desejar que a parte de cima fique mais tostada, utilize a segunda grelha ou a grelha superior da unidade.



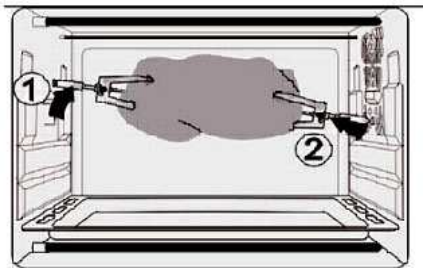
Função Rotativa

Utilização do Espeto Rotativo	Colocação das Forquilhas do Espeto Rotativo
 Com esta função, poderá fazer mais tipos de assados. O espeto rotativo pode suportar até 3 kilos.	 Esquerda Direita

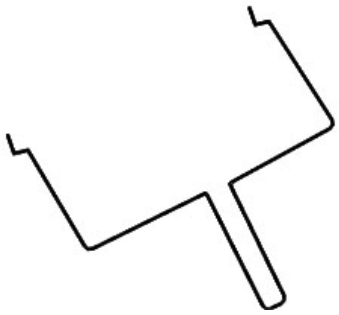
Colocação do Espeto Rotativo	Remoção do Espeto Rotativo	Pega do Espeto



Encaixe as Forquilhas do Espeto Rotativo nos encaixes e depois coloque a haste do espeto rotativo.

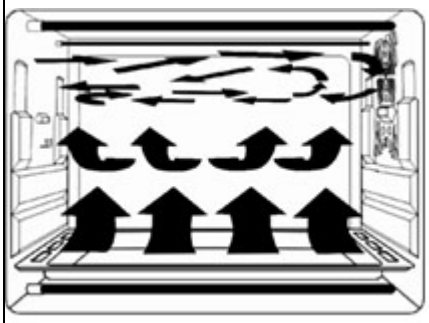


Utilize sempre a Pega do Espeto para retirar a haste das Forquilhas
e depois retire-as dos encaixes.
***ATENÇÂO**: Tenha cuidado com o óleo QUENTE a pingar!*



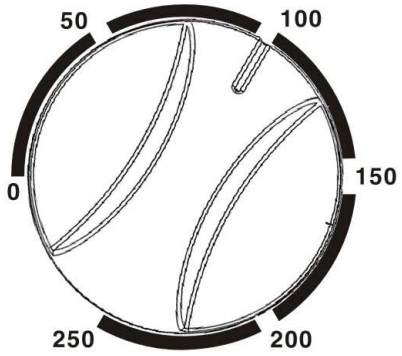
Por favor, utilize sempre a Pega dos Espetos para retirar as Forquilhas do Espeto Rotativo.

Função de Convecção



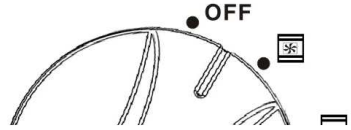
Equipado com uma função especial de convecção, um fluxo de ar forte em movimento ciclíco que aquece de maneira mais completa. Mantém o sabor original.

Regulação do Funcionamento

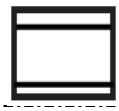
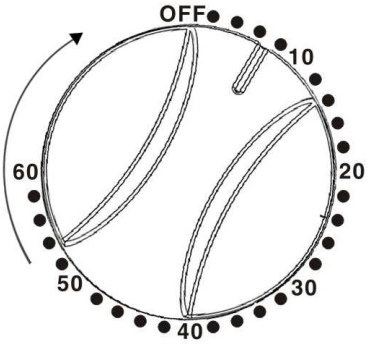


Regulação da Temperatura

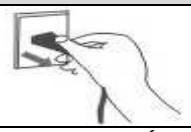
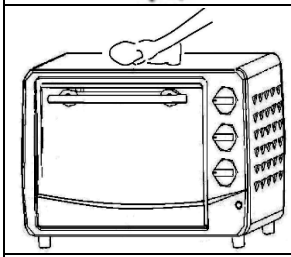
Rode o “Regulador de Temperatura” no sentido dos ponteiros dos relógios para seleccionar a temperatura adequada de acordo com o prato que vai cozinhar. (Controlo de Temperatura desde os 0℃ aos 250℃)



Aquecimento Alto & Baixo
+
Função de Convecção

Função de controlo Seleccione a resistência mais adequada de acordo com o prato que vai cozinhar.		Aquecimento Alto + Função de Convecção
		Aquecimento Alto & Baixo
		Aquecimento Alto + Função Rotativa
		Aquecimento Alto & Baixo + Função de Convecção & Rotação
 Temporizador *Poderá verificar se as resistências estão ou não a funcionar através da luz-piloto situada na frente.	1. Colocar a seta do “Temporizador” no número que indica o tempo de confecção (em minutos) de acordo com o prato que vai cozinhar.	
	2. Rode o “Temporizador” no sentido dos ponteiros dos relógios**.** O forno desligar-se-á automaticamente no final do tempo seleccionado e soará uma campaínha. • Quando seleccionar o Temporizador para menos de 5 minutos, primeiro rode-o para mais que 6 minutos e depois volte atrás para o tempo pretendido.	
	3. O forno pode ser desligado manualmente rodando o “Temporizador” no sentido contrário ao dos ponteiros dos relógios para a posição " DESLIGADO ".	

MÉTODOS DE LIMPEZA

	Retire a ficha da tomada e deixe arrefecer o forno antes de o limpar.
	Quando limpar, lave a superfície interior e exterior. Não utilize escovas e esfregões rijos ou outros objectos semelhantes, para não riscar a superfície interior do forno e de forma a proteger a grelha, bandeja e suporte.
	Não utilize produtos de limpeza tóxicos ou abrasivos tais como gasolina, pós abrasivos ou solventes.

REFERÊNCIAS PARA COZINHAR ALIMENTOS COMUNS

TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA	POSIÇÃO (PRATELEIRA)	TEMPO
Pão	180	3	9-13
Bolos	180	2	25-35
Peixe	250	2	10-15
Frango/Pato	220-250	2	30-45
Panquecas	160	1	7-10
Carne	250	2	8-15
Ovos/Amendoins	125-150	2	6-10
Cachorros Quentes	200	2	6-10
Hambúrgueres	240	2	10-14

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Antes de utilizar a unidade pela primeira vez:

Aqueça o forno vazio.

(1) Introduza o tabuleiro e a grelha.

(2)Ajuste o regulador de temperatura para “ALTO E BAIXO”, programe a temperatura para “250℃” e deixe aquecer o forno vazio durante cerca de 10 minutos.

Nota:

Poderá ocorrer algum fumo e cheiro a queimado na primeira utilização, mas não significa avaria.

Programação da temperatura:

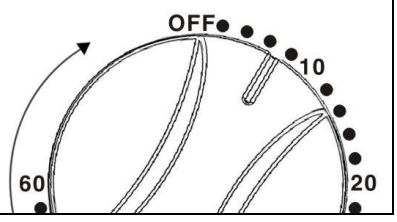
Regule a programação da temperatura para os pratos que vai cozinhar.

Interruptor de funcionamento do aquecimento:

Seleccione “ALTO” “BAIXO " ou " ALTO E BAIXO " de acordo com os pratos que vai cozinhar. Pode ver se o aquecimento está a funcionar ou não olhando para a luz-piloto.

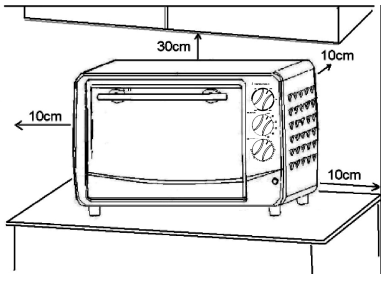
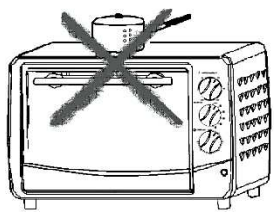
ALTO( ), BAIXO( ), ALTO E BAIXO ( )

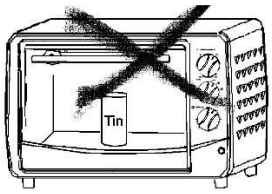
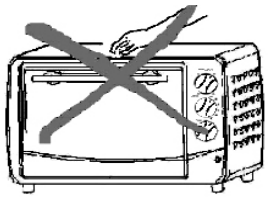
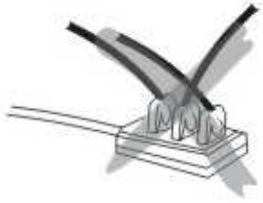
1. Rode a seta do botão temporizador para o número que indica o tempo de cozedura (em minutos) de acordo com os pratos que vai cozinhar.



2. Rode o botão temporizador no sentido horário**.** O forno irá desligar-se automaticamente quando o tempo seleccionado terminar e irá ouvir um som.	
• Quando ajustar o temporizador para menos de 5 minutos, aumente para mais de 6 minutos e a seguir volte a seleccionar a hora.	
3. O forno pode ser desligado manualmente durante a cozedura rodando o botão temporizador no sentido anti-horário para a posição " DESLIGADO ".	
Nota:	
Se o interior do forno estiver sujo, a cozedura poderá ligeiramente demorar mais que o normal.	

PRECAUÇÕES

	Se o forno estiver colocado muito perto de uma parede, esta poderá ficar queimada ou manchada. Certifique-se de que cortinas e outras protecções não entram em contacto com a unidade. Não coloque nada em cima da unidade e da superfície na qual está colocada. Um objecto assim colocado poderá ficar queimado.
	Não coloque nenhum objecto em cima do forno enquanto o utiliza. O calor poderá causar alterações nas formas dos objectos e estalá-los, etc.

	Qualquer alimento engarrafado ou enlatado não poderá ser aquecido directamente, pois a garrafa ou a lata poderiam quebrar e queimar uma pessoa.
	Tenha cuidado para não se queimar durante a utilização ou pós-utilização imediata do forno. As peças cromadas e o vidro da porta podem ficar demasiado quentes durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nas peças quando abrir e fechar a porta.
	O cabo de alimentação AC deve ser ligado a uma tomada apropriada. Ligue a ficha à tomada. Caso a tomada não seja apropriada, pode ficar demasiado quente. Não utilize uma extensão com corte de energia. Nunca ligue várias fichas na mesma extensão.

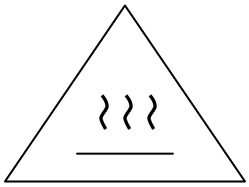
Superior

ANUTENÇÃO

1. Além dos métodos de limpeza mencionados neste manual de instruções, não são necessários a manutenção adicional ou serviços para este aparelho.
2. As reparações, quando necessárias, devem ser levadas a cabo por um serviço de reparações autorizado.
3. Este aparelho foi concebido APENAS para UTILIZAÇÃO DOMÉSTICA e não para fins de utilização comercial ou industrial.

AVISO

Se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, o fabricante ou o seu fornecedor de serviços ou uma pessoa qualificada deverão substituí-los para evitar acidentes.



Atenção: A temperatura da superfície acessível poderá ser elevada quando o aparelho está a trabalhar.

Aanwijzingen ter bescherming van het milieu

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

Renseignements pour la protection de l'environnement

Ce produit ne devrait pas être mis dans les déchets ménager à la fin de son existence mais doit être remis à une point de ralliement pour des produits électroménager et électronique. Ce symbole sur article, mode d'emploi et boite vous indique ce recyclage. Les matières de cet article sont appropriées pour recyclage. Par le recyclage des appareils ou de ses matières premières vous contribuez à la protection de notre environnement.
Renseignez-vous auprès les autorités locales pour cet endroit de rassemblement.

Hinweise zum Umweltschutz

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Guidelines for protection of the environment

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

Avvertenza per la tutela dell'ambiente

Come indicato dal simbolo riportato sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso oppure sull'imballaggio, una volta terminata la vita utile di questo prodotto, non smaltirlo nei normali rifiuti domestici, bensì portarlo ad un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. I materiali sono riutilizzabili in conformità alla loro marcatura. Con il riutilizzo, il ricupero dei materiali oppure altre forme del ricupero di apparecchi vecchi si contribuisce in modo importante alla tutela del nostro ambiente. Richiedete all'amministrazione comunale i dati relativi al punto di smaltimento competente.

Indicações para a protecção ambiental

Este produto não pode ser deitado no lixo doméstico normal no final da sua vida útil, tendo de ser colocado num ponto de recolha selectiva para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. O símbolo apresentado no produto, o manual de instruções ou a embalagem avisam sobre esta situação. Os materiais são reutilizáveis de acordo com a sua identificação. Através da reutilização, do aproveitamento de materiais ou de outras formas de aproveitamento de aparelhos antigos, irá contribuir significativamente para proteger o ambiente. Informe-se no seu município para saber qual o ponto de eliminação de resíduos responsável.

Indicaciones para la protección del medio ambiente

Este producto no debe desecharse con la basura normal una vez finalizada su vida útil, sino que debe depositarse en un punto de recogida selectiva para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos, tal como advierte el símbolo que aparece en el producto, en las instrucciones de uso o en el embalaje. Los materiales se pueden reutilizar según su clasificación. Al reutilizar los aparatos antiguos, ya sea de forma material o de cualquier otra forma, contribuye de manera importante a la protección de nuestro medio ambiente. Infórmese en su ayuntamiento sobre los puntos de eliminación de residuos correspondientes.